D. Johann Friedrich Zückert

der Römischkayserlichen Academie der Naturforscher, der Churmaynzischen Academie nützlicher Wissenschaften zu Erfurt, und der Gesellschaft Naturforschender Freunde zu Berlin Mitglied,

von den Speisen aus dem Pflanzenreich.

Oder

Zwote Fortsetzung seiner Abhandlung von den Nahrungsmitteln.

Berlin,
bey August Mylius, 1778.

Anzeige
der vornehmsten hier zu Rathe gezogenen Schriften.

Der Arzt, eine medicinische Wochenschrift, von D. Joh. Aug. Unzer. 8. Sechs Bände.

Joh. Frid Cartheuser Dissert. de Amylo. Francof. ad Viadr. 1767. 4to.

Desselben Materia Medica. Edit. nov. 2 Tom. 8. Francof. 1767.

Joh. Georg Eisen Unterricht von der allgemeinen Kräuter- und Wurzel-Trocknung. 8. Riga 1774.

Joh. Sigism. Elsholz Diäteticon oder Tischbuch. 4. Cölln an der Spree. 1682.

Balthasar Erhart Oeconomische Pflanzenhistorie. 8. Ulm und Memmingen 1753—1762. 12 Theile.

Fortsetzung der Abhandlung von der Materia Medica des Hrn. Franz Stephan Geoffroy. 3. 4 und 5ter Theil, von den innländischen Pflanzen. 8.

Du Hamel du Monceau Abhandlung von den Obstbäumen. Aus dem Französischen übersetzt von Carl Christoph Oelhafen von Schöllenbach. 4. Nürnberg 1775. 1777. 2 Theile.

Desselben Kunst der Zuckersiedens, im vierten Bande des Schauplatzes der Künste und Handwerke.

D. Ernst Gotfried Kurella Patriotische Vorschläge, wie bey dem herrschenden Getreidemangel besonders

der

der Landmann wohlfeiler Brod haben könne. 8. Berlin 1771.

Des Ritters Carl von Linné vollständiges Pflanzensystem, nach der dreyzehnten lateinischen Ausgabe ausgefertiget. 8. Nürnberg 1777.

Iohannis Keſſelmeyer Diſſert. de quorundam vegetabilium principio nutriente. 4. Argentorati 1759.

Malouin von der Müller- Nudelmacher- und Beckerkunst, wie auch Manetti von den verschiedenen Arten des Getreides und Brods, im achten Bande des Schauplatzes der Künste und Handwerke.

Philipp Miller allgemeines Gärtner-Lexicon. Aus dem Engl. übersetzt. 4. Nürnberg 1769 — 1776.

Oeconomische Encyclopädie, von D. Joh. Georg Krünitz. 8. Berlin 1773 — 1777. Zwölf Theile.

Onomatologia oeconomica practica, oder öconomisches Wörterbuch. 8. Ulm, Frankfurt und Leipzig 1760 bis 1763. Drey Theile.

Parmentier Memoire ſur cette queſtion, indiquer les vegetaux, qui pourroient ſuppléer en tems de diſette à ceux, qu'on employe communement à la nourriture des hommes. à Paris 1773.

Desselben Examen chymique des pommes de terre, dans lequel on traite des parties conſtituentes du blé. à Paris 1774.

Jacob Reinbold Spielmanns, Anleitung zur Kenntnis der Arzneymittel. 8. Strasburg 1775.

Von

Von den Speisen aus dem Pflanzenreich.

Einleitung.

Wenn sich dem aufmerksamen und nachdenkenden Menschen allenthalben in dem ganzen Reiche der Natur die gröste Weisheit des Schöpfers offenbaret, so muß er solche vorzüglich in dem weitläuftigen Gebiete des Gewächsreiches wahrnehmen. Nicht blos die Schönheit und Pracht des grünenden Erdreichs muß ihn rühren, sondern auch insbesondere die wohlthätigen Absichten des gütigen Gottes bey Erschaffung einer unzählbaren

Menge von Pflanzen, Stauden, und Bäumen müssen sein Gemüth mit Regungen der Freude und des Danks erfüllen. Die Gewächse dienen mir am meisten zur Erhaltung meines Leibes und meiner Gesundheit. Sie leisten mir diesen grossen Nutzen nicht allein unmittelbar dadurch, daß ich sie nach erfodernden Bedürfnißen bald als Speise, bald als Arzney, gebrauchen kann, sondern mittelbarer Weise auch dadurch, daß sie ein Futter für eine große Anzahl derer Thiere sind, die ich wieder zu meiner Nahrung genieße. Da der Mensch des Fleisches nicht ganz entbehren kann, so ist es für ihn ein Glük, daß er viele Thiere, die von Kräutern, Körnern, Wurzeln, Baumrinden und Früchten leben, zu seiner gesunden Speise wählen kann. Die meisten Völker der Erde nähren sich mehr von Vegetabilien als vom Fleisch; und selbst diejenigen Nationen, denen ein unfruchtbares Land zu Theil geworden, können, auch bey allem Ueberfluß von Thieren und Fischen, doch schlechterdings nicht ohne eine oder die andere Pflanzenspeise bestehen. Denn die bloße animalische Kost erwecket endlich Ekel und Krankheiten. Daher findet man bey allen Völkern wenigstens Brod oder eine dem ähnliche Art, sollte es auch von dürren Wurzeln, Kräutern, und Rinden, oder von Eicheln oder Castanien, bereitet seyn.

Die Menschen haben es sich von je her sehr angelegen seyn laßen, von dem großen Vorrath von Gewächsen, den ihnen die Erde darbietet, auf alle mögliche Art Gebrauch zu machen. Viele davon wurden als würklich nahrhafte Vegetabilien eigentlich zu unserer Nahrung bestimmt; andere kamen in die Zahl der Nahrungsmittel, weil sie gut schmecken, und den andern Speisen, mit welchen sie vermischt werden, mehr Lieb-

Lieblichkeit ertheilen; wieder andere wurden in der Küche aufgenommen, weil die Erfahrung lehrte, daß sie, in reichlichem Maaße genoßen, unserer Gesundheit mancherley Vortheile bringen, und doch keine gewaltsame Würkung auf unsern Körper haben; endlich hat auch zuweilen die Noth die Menschen angetrieben, unterschiedene Pflanzen durch allerhand Zubereitungen dazu geschickt zu machen, daß sie ein Nahrungsmittel abgeben können. Ich muß also ein weitläuftiges Feld durchwandern, wenn ich von allen denen Vegetabilien handeln will, die nur allein in Europa unter den Nahrungsmitteln gezählet werden. Es finden sich manche darunter, die freylich noch in keinem Kochbuch vorkommen, und die nicht auf den Lobspruch delicater Zungen warten dürfen. Man würde solche allerdings bey der übrigen großen Menge von Nahrungsmitteln leicht vermissen, wenn nicht Zeiten kämen, wo sie sehr zu schätzen sind. Der stolze Mensch wird manchmal durch Krankheiten, Theurung, und Hungersnoth gedemüthiget, und genöthiget, durch besondere heilsame Nahrungsmittel seine Gesundheit wieder herzustellen, oder durch den Gebrauch mancher wilden Kräuter den Mangel des Getraides, der Hülsenfrüchte und Gartengewächse zu ersetzen. Ich mache es mir daher zur Pflicht, auch diejenigen Nahrungsmittel hier anzuzeigen, die man bisher nicht beßer als Unkraut geachtet hat, und die doch zur Zeit der Noth und der Theurung durch manche gesunde Zubereitungen und Vermischungen zur Nahrung der Menschen geschickt gemacht werden können. Es ist wohl wahr, daß dürre zu Pulver gestoßene Kräuter eigentlich keine Nahrung geben können; allein wenn sie mit Mehl vermischt zu Brod gemacht werden, vermehren sie die Maße, füllen den Magen, geben Ursache zu einer langsamern Verdauung,

und setzen uns daher in den Stand, mit einem geringen Vorrath würklich nahrhafter Getraidearten länger auszukommen.

Ueberhaupt hat das Wort Nahrungsmittel bey den vegetabilischen Speisen die allerweitläuftigste Bedeutung. Unter ihrer großen Anzahl sind nicht viele, die einen so klebrigten Nahrungssaft durch die Kraft unsers Magens aus sich verarbeiten laßen, daß sie viel Blut und klebrigten Blutsaft geben. Nur von dem Getraide, insbesondere aber von den aus deßem Mehl bereiteten Speisen, ferner von den Hülsenfrüchten, von den knolligten mehligten Wurzeln, und von den öligten Nüßen, läßt sich solches erwarten. Jetztgenannte Speisen haben nicht allein die gröste Menge Nahrungsschleim oder Nahrungsöl in sich, sondern diese nährende Substanzen haben auch in erwehnten Nahrungsmitteln die zur Austroknung nöthige Consistenz. Sie können also den Mangel des Bluts ersetzen, und die abgenutzten Fasern ergänzen. Daß solches würklich geschehe, sehen wir an den Völkern, die fast allein vom Reiß oder türkischen Weizen leben; wir sehen es täglich an der Würkung des Brods, der Erdtoffeln, Erbsen, Linsen, Castanien, Mandeln, und der Chocolade, welche insgesammt sehr stark nähren, und in kurzer Zeit den Menschen fett und blutreich machen. Jedes vegetabilische Aliment, in welchem viel auflösbarer und zur Trockenwerdung fähiger Mucilago stecket, hat die nöthige Eigenschaft, uns zu nähren. Ist aber dieser Mucilago zu zähe und zu erdigt, so wird er schon in dem Magen und den Gedärmen zu einem Kleister, der sich von den Verdauungssäften nicht bezwingen und nicht auflösen läßet; er ist zur Nahrung ungeschickt, weil er nicht in das Blut übergebracht wer-

werden kann; er ist aber sehr geschickt, die Drüsen der Gedärme zu verstopfen, und den Magen mit einem dicken, zähen, harten Schleim zu überziehen. Die Kunst und das Nachdenken der Menschen haben inzwischen Mittel erfunden, auch einige von dergleichen Vegetabilien durch geschickte Bearbeitung zu auflösbaren und nahrhaften Speisen zu machen. Ein Beyspiel, welches diese Sache sehr gut erläutert, haben wir an dem Mehl des Weizens und Roggens, dessen zähe Theile nicht anders verdauet werden können, als nachdem sie durch die Gährung und durch Kneten zertheilet und verdünnet worden sind. Noch ein Beyspiel giebt uns der Cacao, deßen dicköligte zähe Theile nicht ehe verdaut, und uns nahrhaft werden können, als bis sie mit Zucker zur Chocolate gemacht worden.

In den meisten andern Vegetabilien steckt zu wenig nährender Grundstof. Der Nahrungsschleim ist mit zu vielem Wasser verdünnet, als daß ihn der Magen des Menschen zu einem klebrigten Saft oder bindenden Leim verarbeiten könnte. Alle Kräuter sind ganz unfähig, uns würkliche Nahrung zu ertheilen. Die wäßerigten Wurzeln und einige Sorten Obst haben zwar mehr Nahrhaftigkeit, weil ihr mucilginöses Wesen in Verbindung mit zarten erdigt-öligten Theilen mehr Consistenz hat, und unter der Gestalt einer Art von Mehl oder Zuckersaft vorhanden ist, wie z. E. in einigen Birnen und süßen Wurzeln. Allein ihre Nahrhaftigkeit ist zu gering und zu leicht, und kommt gar in keine Vergleichung mit den oben angeführten nahrhaften Vegetabilien. Man laße jemanden ein Gericht Erdtoffeln, und einen andern eine Schüßel voll Kohl, oder Salat, oder Obst auseßen. Letzterem wird ehe wieder hungern, als dem erstern,

der zugleich Kraft und Stärke von seiner Speise bekommen hat, anstatt daß der, welcher den Magen mit Kraut oder Obst beladen hat, nicht allein bald kraftlos wird, sondern auch in kurzer Zeit, wenn er gut verdaut, eine Leere seiner Gedärme, wenn er aber schlecht verdauet, einen von Wind und Wasser aufgetriebenen Leib, verspüren wird.

Demohnerachtet, daß diese wässerigte Vegetabilien uns keine oder nur eine geringe Nahrung mittheilen, bleiben sie uns doch in vieler Absicht erwünschte und gewißermaßen unentbehrliche Speisen. Denn da sie allesammt eine Neigung zur Säure haben, so leisten sie uns, die wir sie als Gemüse zum Fleisch eßen, den großen Nutzen, daß sie unsere Säfte gegen die Verderbung bewahren, die aus dem alleinigen Genuß der thierischen Speisen unvermeidlicherweise entstehen würde. Sie erhalten unser Blut in seiner milden Beschaffenheit, indem sie es verdünnen, versüßen, reinigen, abkühlen. Sie befördern den Stuhlgang und die Absonderung des Urins. Die süßbitterlichen Pflanzen und Wurzeln haben daneben noch eine gelinde stärkende, eröffnende, und auflösende Kraft; so wie die scharfen Kräuter und Wurzeln den Körper auf eine gelinde Art erwärmen, und die dickschleimigten Säfte zertheilen. Die Gewürze würken schon gewaltsamer, insbesondere wenn man sich derselben zu reichlich bedienet. Bey ihrem mäßigen Gebrauch aber helfen sie sehr zur Verdauung der Speisen.

Da in den Speisen des Pflanzenreichs so mannichfaltige Arzneykräfte stecken, so kann man sich leicht vorstellen, daß man durch kluge Wahl solcher Speisen bey Kranken große Dinge muß ausrichten können.

Das lernt sich sehr leicht, in welchen Krankheiten das Fleisch und die thierischen Speisen nützlich oder schädlich sind. Denn die animalischen Alimente haben nicht so unterschiedene Bestandtheile als die vegetabilischen. Es ist genug zu wissen, daß das Fleisch in einem schwachen und unreinen Magen zu einem faulen Schleim werde, und das Blut verderbe, und daß es, wenn es gut verdaut wird, viel Blut, und bey vorhandener Hitze viel scharfes Blut mache; daß der Genuß der Fische überhaupt nicht heilsam sey; daß das Fleisch der zahmen Thiere in hitzigen Krankheiten dem Wildpret vorzuziehen sey, und daß man die Säfte eines Kranken, dem man Gepökeltes oder Geräuchertes zu eßen erlaubet, noch mehr verunreiniget. Wer auf diese Hauptsachen merket, der kann niemals darüber in Verlegenheit gerathen, ob er seinem Kranken die thierischen Speisen zulaßen oder verbieten, und was für Fleisch er ihnen vorschlagen soll. Aber die Wahl der vegetabilischen Speisen macht, bey dem grossen Unterscheide ihrer medicinischen Bestandtheile, mehr Mühe, und erfordert eine gründliche Kenntnis ihrer Eigenschaften und Würkungen. Solche nöthige Kenntnis erlanget man weniger durch Lesen practischer Schriften, in welchen hie und da nur allgemeine diätetische Vorschriften oder einige diätetische Hausmittel vorkommen. Man erlangt sie beßer, wenn man diejenigen chymischen, diätetischen, öconomisch-physikalischen, und zur Materia medica gehörigen Schriften durchstudiret, welche eine genaue Untersuchung der vegetabilischen Körper nach ihren unterschiedenen Bestandtheilen, Eigenschaften und Würkungen enthalten. Ich habe daher den Wißbegierigen zu Gefallen einige der vornehmsten Schriften dieser Art zu Anfang dieses Buches angezeiget. Ich werde auch aus dieser Ursa-

che mich bemühen, den medicinischen Gebrauch der vegetabilischen Nahrungsmittel, und ihre guten oder schlimmen Würkungen bey den unterschiedenen Naturen, Zuständen, und Krankheiten der Menschen, auf das genaueste zu bestimmen. Dadurch hoffe ich auch bey denen, die sich meines **medicinischen Tischbuchs** bedienen, mehr Deutlichkeit und Ueberzeugung zu bewürken. Denn wenn ihnen bey der in jenem Buche vorgetragenen auf Krankheiten angewandten Diätetik daran gelegen ist, über die Eigenschaften und besondern Kräfte eines oder des andern einfachen Nahrungsmittels mehr zu wißen, so dürfen sie nur gegenwärtiges Buch dabey zu Rathe ziehen.

Erste

Erste Abtheilung.

Von den nahrhaften Vegetabilien.

Erstes Kapitel.

Vom Getraide.

Die Nahrungssubstanz in den Körnern der Getraidepflanzen ist von doppelter Art. Sie ist entweder ein Schleim oder ein besonderer Bestandtheil, den man das Stärkemehl oder Kraftmehl nennet. Letztere Nahrungssubstanz findet sich jedoch nicht in allen Getraidearten, wenigstens nicht in der Vollkommenheit, welche sie im Weizen, in den Erdtoffeln, und einigen andern knolligten Wurzeln der Zwiebeln-Gewächse hat. Den Schleim aber haben alle Getraidefrüchte in sich in ziemlich grosser Menge, und derselbe macht in Verbindung mit den erdigten Theilen entweder vor sich allein, oder auch mit dem Stärkemehl, den mehligten Bestandtheil des Getraides aus. Daher hat das Mehl der Korn- und Hülsenfrüchte alles nahrhafte in sich vereiniget; und deswegen laßen sich aus dem Mehle unterschiedener Getraidearten, deren Körner wir nicht zu eßen pflegen, z. E. des Weizens, Roggens, und der Gerste, viele sehr stark nährende und derbe Speisen bereiten, unter welchen das

Brod oben an stehet. Ehe ich mich aber zur Betrachtung des Brods wende, ist es nothwendig, eine nähere Zergliederung der oben angezeigten Nahrungssubstanzen anzustellen, und einige allgemeine Anmerkungen von den diätetischen Eigenschaften der Getraidekörner voranzuschicken.

Die eine Nahrungssubstanz ist, wie schon gesagt, das Stärkemehl. Daßelbe ist in keinem Getraide so vollkommen und so häufig, als im Weizen und Spelte. Man bekommt es durch unterschiedene Handgriffe. Man nimmt z. E. Weizenmehl, worinn gar keine Kleyen sind. Daraus macht man mit Waßer einen Teig. Denselben arbeitet man mit beyden Händen durch, indem man ihn unter dem Hahn eines Brunnen hält, aus welchem das Waßer beständig wie ein Faden herabfließt. Man muß so lange fortfahren, diesen Teig gelinde, aber geschwinde, in den Händen durchzukneten, als das in dem Teig herabfallende Wasser aus demselben noch weiß herauskommt, das heißt, so lange bis es ganz rein und helle bleibt. Alsdenn ist der Teig zwischen den Händen in einem sehr starken Kleister verwandelt worden. Das weisse Wasser, welches vermittelst des Durchknetens alles Mehl, so viel es gekonnt hat, in dem Teige aufgelöst hat, setzt sich nachher, wenn man es in Ruhe läßt. Dieser Satz ist sehr weiß, und zerstreuet sich in dem Wasser bey der geringsten Bewegung. Wenn dieser Bodensatz nach völlig abgegossenem Wasser bey mäßiger Hitze getrocknet wird, ist es das Stärkemehl. Dasselbe erhält man aber auch zweytens, wenn man das Mehl in warmen Wasser kocht, und dieses Wasser hernach gähren lässet; da entwickelt sich das Stärkemehl, und fällt in Gestalt eines zarten Pulvers zu Boden. Die dritte Art, Stärkemehl zu machen, ist folgende: Man

weichet

weichet Weizen oder Spelt einige Tage in Wasser ein, doch so, daß man alle Tage das alte Wasser ablaufen lässet, (damit die Masse nicht zu säuern anfange,) und immer frisches aufgiesse, bis die Körner weiß werden und aufschwellen; alsdenn quetschet man sie, schlägt sie in ein Tuch, und preßt sie stark aus. Darauf scheidet man das oben schwimmende Wasser, und trocknet die Masse. Dieses Auspreßen wiederholt man noch einmal, nachdem man vorher wieder etwas Wasser auf den Brey gegossen hat. Das Stärkemehl des Weizens, sagt Cartheuser, ist von zweyerley Art. Das von der ersten Auspressung ist locker, zart, und weiß, und wird eigentlich **Kraftmehl** genennet, dagegen das von der zweyten Auspressung gröblicht, gräulicht, und klümprigt ist, und Stärke heisset. Beyderley Stärkemehl aber hat einerley chymische Zusammensetzung.

Das Stärkemehl läßt sich weich anfühlen, und in ein zartes Pulver zerreiben; es ist ohne Geruch, und auch ohne sonderlichem Geschmack. Es hat, nach Cartheusers Untersuchung, folgende chymische Verhältnisse: Ueber dem Feuer schmelzet es, schwillt auf, und wird schwarz. Währendes Zerfliessens stößt es einen grauen, scharfen, im Geruch dem Dampf des angebrannten Weinsteins ähnlichen, Dampf aus, und es bleibt eine leichte graue Kohle zurück. Wenn man das in Wasser zerschlemmte Stärkemehl an einem warmen Orte stehen läßet, so säuert es in kurzer Zeit; das Wasser verliert seine Klarheit, wird schäumigt, riecht sauer, brauset mit Laugensalzen etwas auf, und färbt auch den Violensaft ein wenig röthlicht. In kaltem und laulichtem Wasser löset sich das Stärkemehl nicht auf; mit heissem Wasser aber wird es eine zähe glänzende Masse, die, wenn man das Wasser gelinde davon

abdam-

abdampfet, beynahe eine crystallinische Form erlanget. Durch die Destillation aus einer irrdenen Retorte erhält man aus dem Stärkemehl erstlich ein wenig Phlegma, dann einen durchdringenden sauern Geist, und zuletzt ein empyreumatisches Oel, welches anfänglich flüßig und gelb, zuletzt aber dick und schwarz übergehet.

Von diesem Stärkemehl, dessen Küchen- und Arzney-Gebrauch ich bey dem Weizen anzeigen werde, ist der zweyte nahrhafte Bestandtheil des Getraides oder Mehls, nemlich der Mucilago oder Schleim, in seiner Natur und Eigenschaft gar sehr unterschieden. Die Kornfrüchte geben denselben in Menge von sich, wenn man sie in Wasser stark auskochet. Dieser Schleim aber sinkt bald zu Boden, wenn der abgekochte Getraidetrank eine Weile stehet; er hat auch eine Neigung zur Gährung, jedoch gährt er nicht so geschwinde als das Stärkemehl, kann auch nicht, wie dieses, vor sich allein in eine geistige Gährung gebracht werden. Er läßt sich nicht vollkommen austrocknen, sondern bey Abdampfung seines überflüßigen Wassers wird er zu einem schmierigten zuckerhaften oder gummiartigen Extract, welches sich nicht ganz, sondern nur zum Theil, in warmen Wasser wieder auflösen lässet. Er ist das Vehiculum, worinn sich das Stärkemehl eingewickelt und verborgen hält, welches daher nicht ehe als nach Zerstörung dieses Schleims zum Vorschein kommt. Im Weizen und Spelt ist ein Theil dieses Schleims ein wahrer Kleister, der sich in Wasser gar nicht auflösen lässet, der von der vegetabilischen Natur ganz abgeht, und alle thierische Verhältnisse in der chymischen Untersuchung zeiget, wie es umständlicher unten bey Betrachtung der Bestandtheile des Weizens erheilen wird.

In

In den andern Getraidearten hat doch dieser Schleim auch einige Zähigkeit, und solche deſtomehr, je mehr dicköligte Theile, als welche allein die Ursache der Klebrigkeit, vorhanden sind, oder je stärkere und genauere Verbindung der Schleim mit den dicköligten und erdigten Theilen hat. Man kann daher von allen Getraidearten mit Gewißheit annehmen, daß sie einen zähen klebrigten Nahrungssaft enthalten, jedoch so, daß derselbe in denenjenigen Arten, die in kein rechtes zum Brodbacken taugliches Mehl verwandelt werden können, etwas mehr Auflösbarkeit besitze.

Aus der Beschaffenheit der Bestandtheile der Getraidekörner kann man nun leicht einsehen, daß sie unter die schwerverdaulichen Nahrungsmittel gehören, daß sie aber, wenn sie gut verdauet werden, unserm Körper eine starke und anhaltende Nahrung geben. Der Bauer und jeder arbeitsame Mensch kann alle Tage Grütze, Hirse, und Mehlspeisen essen; er wird davon stark und robust, und bleibt dabey sehr gesund. Aber wer einen schwachen und verschleimten Magen hat, wer überhaupt von schwächlicher Constitution ist, und eine stillsitzende Lebensart führet, kann die Getraidekörner nicht verdauen, und deren öfterer oder reichlicher Genuß hat bey ihnen folgende schlimme Würkungen: Die Getraidefrüchte blähen sehr, sie stopfen den Leib, und verkleistern den Magen und die Drüsen des Gekröses und der Gedärme; sie machen ein dickes und zähes Blut, welches mühsam durch die Adern läuft, und die kleinen Gefäße verstopfet, so daß der Körper allmählig in einen gedunsenen Zustand geräth, und sich Geschwulste erzeugen, oder gar wassersüchtige Zufälle entstehen. Von vielen dieser schädlichen Eigenschaften muß man jedoch den Reiß frey sprechen. Denn derselbe ist leichtverdaulich, wenig blähend, und giebt keine

keine dicke zähe Nahrungssäfte; nur muß er weich gekocht seyn. Die gröste Schädlichkeit aber haben die rohen Mehlspeisen, und ich werde davon bey dem Weizen, dessen Mehl man gemeiniglich zu Kuchen, Klößen, Breyen, Suppen, Nudeln, und andern Arten roher und ungegorner Mehlspeisen brauchet, ausführlicher handeln.

Wir kochen Reiß, Hirse, Buchweizen, Schwaden, entweder in Wasser oder dünner Fleischbrühe, oder in Milch, und machen nahrhafte Breye daraus. Allein ihre Vermischung mit der Milch ist gerade den wenigsten Menschen zuträglich, weil die Speise dadurch zäher und unverdaulicher wird. Nur recht starke Leute können es ihrem Magen zumuthen, die fetten, schweren und käsigten Theile der Milch zugleich mit den zähen Getraidefrüchten zu bezwingen, und das zusammen in einen guten Nahrungssaft zu verarbeiten. Gewiß diese Arten von dicken mit Milch gekochten Breyen sind am geschicktesten, unsere Eingeweide zu verstopfen, unsere Gedärme im höchsten Grade zu schwächen, und gefährliche Coliken zu erregen. Mögten doch das diejenigen bedenken, die sich nicht scheuen, mit dergleichen Speisen bey Stopfung der Durchfälle zu freygebig umzugehen, oder sie den Schwindsüchtigen und Entkräfteten zur täglichen Nahrung anzurathen. Es kommt zwar jetzt immer mehr aus der Mode, den Kindern die schädlichen Mehlbreye zu geben; aber die andern Getraidebreye sind hie und da noch sehr in Gebrauch, ob es gleich ausgemacht ist, daß die zarten Kinder, insbesondere wenn sie nicht recht viel Bewegung dabey haben, davon ebenfalls verstopfte Drüsen, einen dicken Bauch, zähe Säfte, und einen schwammigten Körper bekommen. Man beschuldiget die Getraide- und Hülsen-Früchte, welche die gemeinste, derbeste, und dauerhafteste

teste Kost der Schiffs- und Seeleute ausmachen, daß sie durch Erzeugung dicker stockender Säfte den Scorbut verursachen. Allein Rouppe versichert in seiner Abhandlung vom Scorbut, daß solches nur bey demjenigen Schiffsvolk geschehe, welche wenig Leibesarbeit haben. Diejenigen Schiffsleute, schreibt er, welche von den Niederländern die guten, das ist, arbeitsamen Matrosen genennet werden, bleiben nicht allein eine Zeitlang vom Scorbut ganz frey, sondern haben öfters in einer Zwischenzeit von ein oder zwey Jahren nicht einmal einen Anfall von demselben gehabt, ob sie gleich die nemlichen Mehlspeisen geniessen, und an demselben Ort sich aufhalten, an welche viele nachläßige, faule und sonst kränkliche hart damit befallen worden.

Um diejenigen Getraidefrüchte, aus welchen wir gewöhnlicherweise kein Brod zu backen pflegen, auch für Schwächliche und Kranke nutzen zu können, bedient man sich der mit Wasser daraus bereiteten Suppen und Tränke. Solche enthalten bekanntlich mehr oder weniger Schleim, je nachdem man zu deren Bereitung viel oder wenig Wasser nimmt, oder sie schwach oder stark kochet. Diese schleimigte Tränke haben freylich viele medicinische Tugenden, aber auch, nach Umständen, ihre Schädlichkeit. Sie nähren etwas, und beschweren den Magen der Kranken nicht, wenn die Suppen und Tränke dünn sind, und wenn man sie nicht in zu großer Menge zu sich nimmt. Denn sonst erschlaffen sie unsern Magen sehr, schwächen unsern Körper, und machen denselben bleichsüchtig. Ja viele dieser schleimigten Suppen und Tränke, wenn sie zu dick und am Schleim zu reichhaltig sind, lassen sich in den hitzigen Krankheiten nicht ehe mit Vortheil anwenden, als bis der Magen gereiniget worden, und die Fieberhitze merklich nachgelaßen hat. Denn sonst nehmen sie bey

der langsamen Verdauung und großen Hitze des Körpers würklich eine Art von Fäulniß an, womit sie den Magen verunreinigen. Das geschieht zwar langsamer als bey den thierischen Speisen, inzwischen doch immer zum Nachtheil der Kranken, zumal wenn bey ihnen bereits ein fauler Zunder im Magen verborgen liegt. Meine darüber angestellten Versuche haben mich belehret, daß die meisten stark ausgekochten schleimigten Getraidetränke an einem warmen Orte zwar anfänglich säuern, mit der Zeit aber eine faule Verderbung annehmen. Auf diesen Umstand, und auf die große Erschlaffung des Magens und des Körpers, sollte man in der medicinischen Praxis mehr Rücksicht nehmen. Man thut gar nicht gut, wenn man den bettlägerigen Schwindsüchtigen, denen am trockenen gichterischen Husten krank liegenden Leuten, und allen solchen Kranken, die bey ihrem langwierigen Uebel zu den gehörigen Leibesbewegungen untüchtig sind, die aus den Getraidearten dick bereiteten Breye, Suppen, und Tränke zur einzigen und täglichen Nahrung anempfiehlt. Eine kluge Abwechselung dieser Speisen mit den Brodspeisen, Obstspeisen, und dem leichten wäßerichten Wurzelwerk ist diesen Kranken weit vortheilhafter. Die leichtesten und unschuldigsten Getraidetränke sind die abgebrühten Tränke, da man nemlich die Körner eine Viertelstunde lang mit heißem Wasser aufwallen lässet, und dann das Wasser durchseiget. Dergleichen Tränke haben aber wenig andere als blos verdünnende und gelinde erweichende Kräfte. Sie lassen sich mit Zitronensäure und Zucker vermischt auf eine angenehme Art trinken, und sind als lindernde und geschmeidigmachende Tränke in Gichten mit Hitze, in den hitzigen Flüßen, in Krämpfen, in der zu großen Trockenheit der Fasern und der Gedärme, und in Coliken, sehr zu empfehlen. Wenn sie salzigte und flüchtige Schärfen des Bluts ein=

einwickeln, und die Gedärme gegen die ätzende Eigenschaft der Gifte beschützen, oder den Gedärmschleim ersetzen sollen, kocht man sie ordentlich, damit sie schleimhaltiger werden. Dann leisten sie gute Dienste im gichterischen, trockenen, salzigten, schwindsüchtigen Husten, in der Bleycolik, in der Cholera, in Durchfällen und Ruhren. Man muß aber mit ihrem Gebrauch zeitig inne zu halten wissen; denn sonst richten sie die Verdauungskräfte ganz zu Grunde.

Das zu einem feinen Pulver zerriebene Getraide, das Mehl, wird durch seine Verwandelung in Brod ein ganz neuer Körper, der in seiner Zusammensetzung von dem rohen Getraide gar sehr unterschieden ist, und doch die gröste Nahrhaftigkeit, ja eine weit grössere als das Mehl an und vor sich hat, besitzet. Das Brod ist eine aus Mehl durch die Gährung und das Backen bereitete feste Speise. Alle Bestandtheile des Mehls haben in demselben eine Verbesserung erhalten, und sind zur leichtern Verdauung und mehrern Nahrhaftigkeit geschickter gemacht worden. Wie solches zugehe, und durch welche Operationen das Brodbacken zu Stande komme, habe ich bereits im 4ten **Kapitel meiner allgemeinen Abhandlung von den Nahrungsmitteln** von §. 60 bis 81. ausführlich angezeigt. Im Brodte findet man weder den klebrigten Theil, noch die Stärke. Alle Theile, die das Brod ausmachen, sind miteinander genau verbunden, und hören auf im Wasser auflöslich zu seyn. Indem man den Teig knetet, gähren läßt, und backt, so vereinigen sie sich in eine einzige Masse. Daher löset sich das Brod im Wasser in einer Art Gallerte auf, welche der Auszug des Sauerteigs ist, der die Bestandtheile des Mehls und vornemlich auch den klebrigten Theil des Weizenmehls aufgelöset hat. Man kann, nach **Malouins** Versicherung, vermittelst eines

Laugensalzes dem Brodte dieses klebrigte leimigte Wesen nicht wieder geben. Das laugenartige Salz bringt auch die Säure, die man dem Brodte beygebracht hat, nicht wieder heraus. Denn diese Säure ist durch die Gährung und durch das Backen mit dem Brodte sehr genau vermischt worden. Weichet man Mehl, wie es an sich selber ist, in Wasser ein, so nimmt es einen Schleim an, der sich in Kleister verwandelt. Hat es hingegen gegoren, so ist es nicht mehr klebricht. Wenn man, nachdem das Mehl in Wasser geweicht hat, beydes miteinander an das Feuer setzet, so wird es dick, giebt einen Kleister oder eine Art von Brey. Läßt man es hingegen, ehe man es kochet, gähren, so wird es sich nicht verdicken; denn die Gährung wird die Bestandtheile des Mehls schon völlig abgesondert, getrennt, und zertheilt haben, wodurch es sein klebrigtes Wesen verliert. Hieraus sieht man, wie weit die gegorenen mehligten Speisen von den ungegorenen unterschieden sind. Man sieht ferner, warum mehlartige Körper, die weder gegoren noch gekocht haben, schwerer zu verdauen sind, warum sie mehr Blähungen erregen, und weniger Nahrung geben, als die, deren klebrigter Theil entweder durch die Gährung oder durch das Kochen aufgelöset worden ist. Endlich sieht man auch, warum die mehligten Sachen, welche nicht gegoren haben, mehr kochen müssen, als die, welche die Gährung ausgestanden, weil nemlich das Kochen sowohl als die Gährung den klebrigten Theil des Mehls auflöset.

Die Güte, Vollkommenheit, und gesunde Beschaffenheit des Brods hängt von der Güte und Reinigkeit des Mehls, von dessen durchgängigen Gährung, und von dem genugsamen Backen ab. Ich bitte meine Leser ein für allemal, daß sie die angeführten Stellen

meiner

meiner allgemeinen Abhandlung von den Nahrungsmitteln, die vom Brodbacken handeln, mit meinem jetzigen Vortrage vergleichen und vereinigen wollen, weil ich hier theils das, was dort ausführlich erörtert worden, nur kurz berühren kann, theils in meinen Betrachtungen über das Brod jetzt mehr in die Besonderheiten desselben eingehen muß.

Ein gutes Mehl muß sich, wenn man es in der Hand drückt, ballen; es muß sich trocken, fein und körnigt anfühlen lassen, und einen gelinden Geschmack haben. Will man das Mehl noch besser kennen lernen, so pflegt man ein wenig davon einzuteigen. Auf diese Art kann man den Geschmack, die Farbe, und den Geruch besser erforschen. Ein gutes Mehl giebt einen weissen oder ins gelblichte, nicht aber ins braune, fallenden Teig, einen wohlriechenden Teig. Dagegen der Teig von dem Mehle, dessen Körner verdorben gewesen sind, oder die in gar zu sehr gedüngtem Erdreich gestanden haben, einen schlechten Geruch von sich giebt. Ein gutes Kennzeichen des Mehis ist es, wenn der Teig hart wird; denn das giebt zu erkennen, daß das Mehl mehr Wasser verträgt, und folglich mehr Brod giebt. Von einem schlechten Mehle wird ein Teig, der, wenn er einige Zeit gelegen, weicher zu werden scheint. Das beste Mehl ist dasjenige, das weder zu sehr gemalen, noch zu kurze Zeit aus der Mühle ist, noch zu lange gelegen hat. Denn das zu sehr gemalene Mehl giebt ein Brod, als wenn es von Kleyen wäre; das zu neu gemalene hat noch etwas vom Mühlsteine an sich; ist es aber gar zu lange aufbehalten worden, so wird es durch Staub, oder Schimmel, oder Mehlwürmer verdorben seyn, oder es wird einen übeln Geruch haben, und das davon gebackene Brod ist unschmackhafter und weniger nährend.

Die Trockenheit des Mehls ist zum guten Brod nothwendig. Ein feuchtes und dumpfigtes Mehl giebt allemal ein schlechtes, wasserschlüffiges, schwerverdauliches Brod, weil der Sauerteig nicht in die Mehltheile gehörig eingreifen, der Teig nicht aufgehen, und nicht gar backen kann. Man muß auch verhüten, daß das Mehl nicht an unreinen Orten, z. E. über einen Stall oder eine Mistgrube, verwahrt werde. **Malouin** wuste den Fall, daß Weizen in einer Kammer aufbehalten wurde, unter welcher ein Schaafstall war. Dieser Weizen war sehr schön und dem Ansehen nach gut; als er aber gemalen worden, und man das Mehl davon einteigete, gieng der Teig nicht in die Höhe, und das Brod war nicht zu eßen.

Das Mehl muß rein von allen fremden entweder der Gesundheit der Menschen oder der rechten Gährung des Brods nachtheiligen Beymischungen seyn, nicht mit Brandkorn, rostigem Getraide, Mutterkorn, Hederich, Schwindelhaber, Raden, Trespe, Klaffer, und Wachtelweizen vermischt seyn. Die Fehler, welche das Brod davon erlangt, und der Schaden, den unsere Gesundheit von solchem Brod leidet, sind in meiner **allgemeinen Abhandlung** hinlänglich angezeigt.

Der Brodteig muß hinlänglich gesäuert, und gut durchgeknetet seyn. Das ist das zweyte Erforderniß zu einem guten Brod, ja es macht das vornehmste und wesentlichste Stück aus. Denn eben um der grossen Veränderungen willen, die durch die Gährung mit den Mehltheilchen vorgehen, und durch die genaue Vereinigung des Sauerteigs mit den zertrennten und aufgelösten Mehltheilchen, wird das Brod eine so kräftige, auflösbare, und nahrhafte Speise. Daher ist das **ungesäuerte Brod** nicht viel besser, als ein roher Mehlteig; es ist

dicht,

dicht, schwer, und unverdaulich, und nimmt, wenn es alt wird, einen schimmlichten Geschmack an. Denn da das Wasser lange Zeit bey dem Mehl in dem Teige bleibt, so entsteht allmählig eine langsame Gährung, welche der Fäulniß nahe kommt. Nun giebt aber die Fäulniß des Mehls mit Wasser in einem nicht aufgegangenen Brod einen schimmlichten Geruch und Geschmack; dagegen ein gehörig gesäuertes Brod, wenn es alt wird, austrocknet, ohne in Fäulniß zu gehen.

Damit aber der gegorene und aufgegangene Brodteig seine überflüßigen wässerigten Theile verliere, und mit seinen andern Bestandtheilen noch inniger verbunden werde, und endlich damit der Gährung, die sonst immer fortdauern würde, Einhalt geschehe; so wird drittens zur Vollkommenheit des Brods erfordert, daß es gar koche, oder, welches einerley ist, daß es gut ausgebacken werde. Dadurch wird es lucker, verdaulich, und recht nahrhaft. Eigenschaften, die dem nicht ausgebackenen Brode fehlen, als welches schwer, klitschig, und magendrückend ist.

Die Kennzeichen eines guten Brods sind folgende: Es muß erhaben, ohne Flecke, von glatter und unaufgesprungener Rinde, von gelblichter jedoch weder zu hellen noch gar zu braunen Farbe, fest, und gut ausgebacken seyn. Die Krume darf nicht bröcklicht oder klebrigt seyn, noch sich leicht zerreiben lassen; sie muß also nicht zu leicht von der Rinde abtreiben und austrocknen. Die Krume eines guten Brods tritt, wenn sie zusammengedrückt worden, als ein elastischer Körper wieder in die Höhe; und diese Elasticität zeiget eine gute Verbindung der Krume an, und ist die Folge einer guten Verbindung der Mehltheilchen durch das Kneten und Gähren. Die Krume eines wohlausgebackenen Brods hat

viele Augen, welche von der Luft und von dem Sauerteige herkommen. Die Luft, die in dem Teige ist, wird im Ofen während des Backens ausgedehnet, und macht kleine Hölungen oder sogenannte Augen im Brod. Sind diese Augen fast durchgängig von einerley Grösse, und stehen sie gleich weit von einander, so ist es ein Zeichen, daß der Teig gut durchgeknetet worden. Sind hingegen die Löcher groß, und ungleich in der Krume zertheilet, so zeigt das an, daß der Teig mit den Händen nicht genugsam, vom Sauerteig aber zu sehr durchgearbeitet worden ist, wie man an dem gehefeten Brod, und an dem Gebackenen, das sitzen geblieben ist, sieht. Endlich muß das Brod weder sauer noch herbe schmecken; es darf keinen Staubgeschmack und keinen Geschmack von erhitztem Mehle oder verdorbenem Getraide haben.

Das Brod, wenn es von guter Beschaffenheit, wohl zubereitet, und ordentlich ausgebacken ist, kann unstreitig eine allgemein gesunde, sehr nahrhafte, und überaus stärkende Speise genennt werden. Es ist darum eine für alle Menschen zuträgliche Nahrung, weil man es, nach der unterschiedenen Verdauungskraft, locker oder fest backen kann, weil es ferner zu allen Nahrungsmitteln, ja selbst zur Milch, ohne Schaden genossen werden kann, und endlich, weil man seiner nicht überdrüßig wird, ob man es gleich alle Tage isset. Dagegen die meisten Speisen bald einen Ekel erwecken, wenn man sie oft hinter einander isset. Soll uns aber das Brod gesund seyn, so muß es wenigstens einen Tag alt und etwas trocken seyn, damit sich während des Kauens der Speichel, welcher das stärkste Auflösungsmittel der Speisen ist, mit dem Brodte recht vermischen kann; da denn gewiß ein sehr gesunder Milchsaft bereitet wird. Daher ist das harte und feste und etwas alte Brod, das stark ausgebackene Brod, und die Brodrin-

de, für Gesunde recht sehr nahrhaft, und ist für arbeitsame Leute eine recht dauerhafte und derbe Nahrung. Das zweymal gebackene Brod oder der Schiffszwieback, das Commißbrod, der Bompernickel, sind recht kräftig und stärkend, und vor andern Brodsorten am nahrhaftesten, weil sie das, was vom Brodte nähret, näher beyeinander haben; freylich aber sind sie für die schwachen Magen der Stillsitzenden zu derb. Wollen wir aber, auch selbst für Schwache, recht stärkende Brodtränke machen, so bedienen wir uns dazu mit dem grösten Vortheil obbenannter Brodte oder unsers sogenannten Hausbackenbrods, oder der Rinde derselben. Ob nun gleich die harten und zu festen Brodte den Schwächlichen zu schwer sind, so ist doch allen denen, welche geschwächte Eingeweide, eine schlechte Verdauung, und erschöpfte Leibeskräfte haben, der Genuß des trockenen Brods vor allen sehr anzurathen. Denn das frische Brod hat in seinen Zwischenräumen noch zu viel Feuchtigkeit, und nimmt im Kauen den Speichel nicht an, quillt auch im Magen, und läßt sich schwer verdauen. Die Vermögenden und Vornehmen in den grossen Städten, schreibt Manetti, essen fast alle ein weiches und warmes, oder wenigstens ein ziemlich frisch gebackenes Brod. Dieses ist gewiß die gewöhnlichste Ursache von der Unverdaulichkeit, Magenschmerzen, und Schwäche der Zähne, denen sie unterworfen sind. Die Landleute hingegen, die ein grobes, festes, und hartes Brod essen, haben festes Zahnfleisch, starke und weisse Zähne. Die Einwohner in Schonen essen ein weiches, saures, und schlecht gebackenes Brod; deswegen haben sie schmutzige, wackelnde, und angefressene Zähne, welches den Einwohnern der übrigen Schwedischen Provinzen nicht widerfährt, weil sie ein hartes und trockenes Brod brauchen. In Durchfällen, und bey Personen, die zu Durchfällen geneigt sind, schwächt das frische Brod den

Magen noch mehr, macht Blähungen und Unverdaulichkeit, und erregt oder unterhält den Durchfall.

Noch weit schädlicher ist das warme Brod. Vier junge Leute in Halle hatten Brod gegessen, das kaum aus dem Ofen gekommen war. Sie hatten davon, weil sie lange nichts zu sich genommen, eine ziemliche Menge verzehret. Drey von ihnen starben in Zeit von einer Stunde, und der vierte etwas später. Ein Arzt, der in einer nahe bey Amsterdam gelegenen Stadt wohnte, deren Einwohner meistens Bäcker waren, die das Brod täglich nach Amsterdam verkauften, hatte nicht ohne Verwunderung wahrgenommen, daß die mehresten in dieser Stadt an einem geschwächten Magen litten. Er suchte die Ursache zu erforschen, und fand sie in der Gewohnheit, welche sie hatten, sich einander mit warmen Brode zu bewirthen, das, so wie es aus dem Ofen kam, entzwey geschnitten, und mit Butter bestrichen wurde. Dieses verursachte denn erst die Schwäche des Magens, worauf Ekel, Unverdaulichkeit, Blähungen, Mutterbeschwerungen, und hundert andere Uebel folgten.

Nach diesen vorläufigen Betrachtungen will ich nunmehr die Getraidearten besonders vornehmen.

1) Der Weizen.

Unter allen Getraidearten schickt sich der Weizen am besten zum Brodbacken, weil der Teig davon am besten aufgeht. Er giebt vor allem andern Brodte das weisseste Brod. Man muß aber trockenen, harten, und schweren Weizen aussuchen. Denn je schwerer das Korn ist, desto mehr giebt es Mehl, und je mehr Wasser dieses Mehl in sich zieht, desto mehr und desto besseres Brod kann daraus bereitet werden. Das Wasser, in welchem man Weizen abgekocht hat, wird nicht so

leicht sauer, als das, worinn anderes Getraide gekocht worden. Man hält auch das Wasser, worinn man Weizenbrod abgekocht hat, für gesünder als von anderm Brodte. Durch das Kochen zieht man aus dem Weizen mehr gallertige Theile als aus andern Kornarten, woraus erhellet, daß der Weizen unter allen Kornarten am meisten nähre. Wenn man das nahrhafte völlig aus dem Weizen ziehen will, und ihn daher mit Wasser absiedet, so findet man, daß er länger einen nahrhaften Brey, und solchen in grösserer Menge, von sich giebt, als die andern Getraidearten. Man kann fünf Stunden lang beständig Brey aus dem Weizen ziehen, dagegen der Roggen nach vier Stunden bey einerley Feuer dergleichen zu geben aufhört. Eine Unze oder zwey Loth Weizen hat drey und ein halbes Quentchen schleimigten Brey gegeben; und aus eben so viel Roggen hat man nur drey Quentchen ziehen können.

Der beste Weizen ist klein, dick, fast rund, weiß oder gräulich. Dieser giebt das meiste und beste Mehl, und weniger Kleyen. Der fette, lange, und gelbe Weizen hingegen ist zwar leichter, aber er giebt weniger Mehl, und mehr Kleyen. Um die Güte des Weizens zu beurtheilen, giebt man Acht, ob er klingt, wenn man ihn auf der Hand fallen lässet. Wenn man die Hand, worinn man ihn hält, zumacht, und er geschwinde und fast alle herausfährt, und wenn man mit dem Arm auf den Boden des Sacks fahren kann, so ist dies ein Zeichen, daß der Weizen gut ist.

Wenn man ein gutes von allen Kleyen gereinigtes Weizenmehl lange und geschwinde mit Wasser knetet, und das Wasser ablaufen läßt, und so lange frisches Wasser aufgiesset, bis es im Ablaufen nicht mehr weiß wird, so hat dieses Wasser ohngefähr zwey Drittheile

des Mehls aufgelöset. Dieses ist das **Stärkemehl**, derjenige Bestandtheil des Weizens, wovon ich schon S. 9. gehandelt habe. Das übrige Drittheil vom Weizenmehle, welches das Wasser nicht hat auflösen können, und das wie ein Teig oder vielmehr wie ein Kleister zurückgeblieben ist, hat eine ausserordentliche Zähigkeit, eine gelblichte Farbe, keinen Geruch und keinen Geschmack. Dieses zähe Wesen, welches den zweyten Bestandtheil im Weizen ausmacht, hat **Beccari** zuerst genau kennen gelehret, und **K**e**sselmeyer** und **Malouin** haben dessen Natur noch mehr untersuchet. Wenn man dieses weiche Wesen in den Mund nimmt, löset es sich nicht auf; es hängt sich an die Zähne an, und klebt auch fest an die Hände, wenn sie trocken sind. Denn an etwas nasses klebt es gar nicht an, und vermischt sich auch nicht mit dem Wasser. Legt man diesen klebrigten Theil des Mehls in Wasser, so behält er seine völlige Gestalt; nimmt man ihn aus dem Wasser heraus, so dehnt er sich in der Luft, und wird noch klebrigter. Er ist blätterigt, und man kann die Blättchen mit einer Messerklinge abschälen. Betrachtet man diesen leimichten Theil des Mehls durch ein Microscop, so sieht man, daß er nicht in Klumpen noch in Faden liegt. Zerschneidet man diese Mehlmasse in kleine Stückchen, damit sie, ohne zu verderben, trockene; so gleicht sie, nachdem sie trocken geworden, den Stücken von Lederleim. Man kann damit Porcellan, Glas, und dergleichen zusammen leimen, ja sie ist, sagt **Malouin**, im Stande, Stücken Eisen wieder miteinander zu verbinden. Mit Weingeist und Oelen wird dieser leimigte Theil härter. Speichel, Galle, und laugenhafte Salze, greifen ihn nicht an. Man kann ihn aber mit Wasser zum Auflösen bringen, wenn man ihn vorher mit Zucker zerrieben hat. Das Gelbe vom Ey löset ihn auch auf. Endlich verändert er seine Natur völlig, hört auf leimartig zu seyn,

und

und läßt sich auch in Wasser auflösen, wenn man ihn vorher mit gereinigtem Weinstein zerrieben hat. Ist er dadurch im Wasser aufgelöset worden, so ist er weiß, und giebt, wenn man ihn schlägt, einen Schaum wie Seifenwasser. Die Weinsäuren machen mit diesem fetten Teige eine saure Seife. Aber keine andere Säure, die nicht vegetabilisch und etwas öligt ist, dergleichen der Weinstein und Weineßig sind, vermag diesen leimigten Theil aufzulösen. Läßt man dieses leimigte Wesen im Wasser liegen, so wird es nicht sauer, wie das Stärkemehl, sondern es nimmt einen faulen animalischen Geruch an, der dem Geruch des stinkenden Käse nahe kommt. Das Wasser, worinn dieses leimigte Wesen gelegen hat, wird alle Kennzeichen eines laugenhaften Salzes bey sich führen, und mit sauren Salzen in Gährung gebracht werden können; und denn werden sich aus demselben weisse Flocken am Boden setzen. Dieses Wasser nimmt durch die Vitriolsäure eine rothe Farbe, durch das Scheidewasser eine Amaranthfarbe, und durch die Säure des Weineßigs eine gelblichte Farbe an.

In der Destillation giebt der klebrigte Theil des Mehls weniger Wasser, und dieses ist nicht so rein als das vom Stärkemehl. Dieses geistige Wasser ist, nachdem es in weissen Dünsten in die Höhe gestiegen, röthlich gelb. Zu gleicher Zeit steiget ein gelbes flüchtiges Salz in die Höhe, und legt sich an die Seite des Recipienten an. Endlich findet man am Grunde des gelben Wassers ein sehr schwarzes und dickes Oel, das einen starken verbrannten Geruch hat. Nach der Destillation des leimigten Theils ist die Hälfte weniger Kohle in der Retorte zurückgeblieben als nach der Destillation des Stärkemehls.

Das Oel, welches sich in dem klebrigten Theile befindet, macht, daß derselbe nicht so weiß ist als das Stärkemehl. Dieses Oel macht auch das Zähe des klebrigten Theils aus; ja es macht einen Hauptbestandtheil des Weizens aus, in welchem es sich in sehr feinen Theilchen befindet, und leicht brennet. Wirft man Weizenkörner auf glüende Kohlen, so brennen sie lange Zeit, und geben eine blaue Flamme, und einen etwas schwefelichten Geruch. Verbrennt man die Kleyen auf gleiche Art, so geben sie einen Rauch. Wirft man Weizenmehl in die Flamme eines Wachs- oder Talglichts, so verbrennt es ausserordentlich geschwinde. Das Stärkemehl hat am wenigsten Oel in sich. Die erdigten Bestandtheile, die dasselbe bey sich führet, sind in Ansehung der übrigen Theile in grosser Menge vorhanden; daher hält es sich nicht so fest zusammen, und es bleiben nach der Destillation mehr Kohlen übrig. Das Stärkemehl ist auch wäßerigter als der klebrigte Theil; daher läßt es sich in Wasser ehe auflösen, und ist der Säure unterworfen. Der klebrigte Theil hingegen ist öligter, und hat nicht so viel Erdtheile in sich, und hat auch weniger Salz. Folglich nimmt er mehr Wasser an, wenn man ihm das Salz, das ihm fehlet, beybringt, indem man Weinstein oder Weineßig hinzu thut. Daher kann man durch diesen Handgriff das klebrigte Wesen in Stärkemehl verwandeln. Denn dieses Klebrigte kam eben daher, daß man den sauern Theil davon abgesondert hat, indem man es mit Wasser durchgedrücket, welches das salzigte Wesen auflöset, und das Stärkemehl abführet. Man hat noch eine andere Erfahrung, woraus man sieht, daß dieser klebrigte Theil aus Mangel der Säure entsteht. Nemlich, wenn man in das Mehl, ehe man es durchgequetschet hat, etwas saures, z. E. Weineßig thut, so kann man diesen klebrigten Theil nicht mehr aus dem Mehle herausbringen. Vernichtet

nichtet man aber diese Säure wieder, indem man ein Laugensalz hinzuthut, so kann man nachher den klebrigten Theil zum Vorschein bringen.

Der klebrigte Theil verliert seine Zähigkeit nicht nur durch saure Sachen, sondern auch durch allerley andere Dinge, welche im Stande sind, ihn zu verdünnen. Er verliert diese Eigenschaft durch die Gährung und auch durch das Feuer. Läßt man Mehl, das mit Wasser untergerührt ist, gähren, ehe man es kocht; so wird es über dem Feuer nicht dick werden, wie es der Leim und Brey ordentlicher Weise thun. Gegorener Teig, er sey nun von selbst, oder durch Sauerteig, in Gährung gerathen, wird keine dergleichen klebrigte Masse von sich absondern lassen, wenn man ihm anders Zeit genug zum Gähren gelassen hat. Denn wenn man ihm nur so lange Zeit läßt, daß der Teig gehörig gehen kann, so kann man noch ein wenig dergleichen Leim ausziehen, und man würde Feuer nöthig haben, um ihn durch das Backen ganz zu vernichten. Denn das Feuer thut eben das, was die Säure und die Gährung thut; es zerstört den klebrigten Theil des Mehls. Macht man gewöhnlichen Mehlbrey, und läßt ihn immerfort am Feuer stehen, so wird er aufhören, sich zu verdicken; er wird sogar in der Folge helle werden. Aus dem gebackenen Brodte läßt sich dieser klebrigte Theil niemals herausbringen, ja man kann ihn nicht einmal aus dem ungesäuerten Brodte, und aus solchem Brodte wieder darstellen, das nicht gegoren hat, und sonst gut ausgebacken ist. Denn das Backen ist schon hinlänglich, ihn zu zerstören, indem sich dabey drey Dinge zu dessen Vernichtung vereinigen. 1) Die Säure des Sauerteigs, den man bey dem Einteigen hinzu thut, 2) die Gährung des Teigs, indem er aufgeht, und 3) das Feuer bey dem Backen des Brods. Vornemlich ist das öligte Urwe-

sen,

sen, welches das wesentliche Stück des klebrigten Theils ausmacht, durch die Gährung und das Backen so durch die andern Theile ausgebreitet, und mit denselben so genau verbunden worden, daß es nicht wieder getrennt werden kann.

Aus diesen Eigenschaften und Verhältnissen des klebrigten Theils erhellet also klärlich, daß die Weizenkörner nicht so vor sich, wenn sie auch gekocht oder geröstet würden, von dem Menschen können gegessen werden, ohne Furcht, seinen Magen und die Drüsen der Gedärme zu verkleistern. Wir sehen nun auch ein, warum man in hitzigen Fiebern niemals Tränke aus Weizenkörnern, sondern aus Weizenbrod, trinken lässet. Wir erkennen nun den grossen Schaden der ungegohrnen Mehlspeisen, der Mehlbreye und Mehlklösse. Sie machen zwar den Menschen fett, aber zugleich faul und träge, und legen in ihm den Grund zu hartnäckigen Verstopfungen der Eingeweide, zu Wind- und Wassersuchten, und zu Geschwulsten. Man weiß es nun, wie schädlich die mit Milch und Butter bereiteten Breye den Kindern sind. Sie erfüllen den Magen, die Drüsen, und unsere Gefässe mit einem dicken zähen unauflöslichen Leim oder Kitt, welcher bey Kindern und bey allen, die eine schwache Verdauung haben, viele schwere Krankheiten verursachet, vornemlich Verstopfungen des Gekröse, Aufschwellen des Leibes, Winde, Brechen, Bauchgrimmen, Durchfall, einen schleimigten, grauen, orangefarbigen, grünen oder schwarzen Abgang, das Herzgespann, die Halsstarre und Convulsionen. Wenn man die Mehlbreye mit blossem Wasser lange genug kochet, so werden sie weniger schädlich, weil das Kochen, wie oben erwiesen worden, den klebrichten Theil verdünnet und vernichtet. Aber diese Mühe des langen Kochens geben sich die wenigsten. Die Mehlsuppen, wenn

sie lange mit hinreichendem Wasser gekocht haben, und nur etwas frische Butter hinzu gethan worden, sind aus oben erwehnter Ursache gar nicht ungesund. Sie sind vielmehr eine gute Nahrung für Schwindsüchtige und Entkräftete; sie lindern die Rohigkeit der Brust, wickeln den scharfen Eiter ein, und machen die trockenen Gedärme geschmeidig; nur muß man sie, wie schon gesagt, dünn und nicht dick kochen. Endlich haben wir aus obigen Versuchen auch gelernet, mit welchen Mitteln wir am besten diejenigen Krankheiten heilen können, welche von der Verschleimung der Säfte entstehen, und vornemlich von der Unverdaulichkeit der Mehlspeisen und der Ueberschüttung des Magens mit Brodte herkommen. Wir dürfen nur den Weineßig oder den gereinigten Weinstein dagegen brauchen lassen. Denn von diesen Säuren läßt sich der leimigte Theil des Weizenmehls ganz auflösen.

Ehe man die Natur des klebrigten Theils des Weizenmehls recht kannte, schloß man von den Würkungen des Mehls auf das davon gebackene Brod, und hielt letzteres auch für ungesund. Man glaubte, daß es Verstopfungen der Eingeweide, vornemlich der Leber und Milz, verursache, und die Materie zum Stein und zur Gicht erzeuge. Jetzt, da man durch chymische Versuche gewiß geworden, daß der klebrigte Theil durch das Gähren und Backen ganz verdünnet und verändert wird, hat sich die Furcht für das Weizenbrod verloren. Vielmehr empfiehlt man es als das nahrhafteste und leichtverdaulichste Brod, und hält es am geschicktesten zur Versüssung der scharfen Säfte, weil es nicht so leicht säuert, wie die andern Brodte. Da die meisten Weißbrodte und alle Semmeln mit Hefen, statt Sauerteig, zugerichtet werden, so wirft man diesem lockern Brodte, das heut zu Tage so häufig gegessen wird, vor, daß es

klebrigt

klebrigt ist. Man muß aber, sagt Malouin, bey diesem Brodte überhaupt einen Unterscheid zu machen wissen, zwischen einem klebrigten Wesen, das von einer fast unauflöslichen Vereinigung der Theilchen eines klebrigten Körpers, welche grob und ohne Würksamkeit sind, d. i. sich in Wasser nicht auflösen lassen, entstehet. Dergleichen muß von demjenigen klebrigten Wesen, das sich bey dem lockern oder weichen Brodte befindet, unterschieden werden. Denn letzteres kann sehr leicht aufgelöset werden; es kommt von der Subtilität oder Zartheit der Theile her, wodurch dieselben sehr leicht mit einander sich vereinigen können, wenn die Bewegung der Gährung aufgehöret hat. Sie trennen sich aber leicht wieder voneinander, wenn man sie in Bewegung bringt. Daher läßt sich das weiche oder lockere Brod wohl einweichen, bald zerweichen, und in der Suppe leichter auflösen.

Man macht aus dem Weizen allerhand Sorten von Mehl. Die erste ist das Blumenmehl, das feineste und weisseste; man backt die Herrenbrodte davon. Die zweyte Sorte ist das feine Mehl, wovon das feineste Mehl und die Kleyen abgesondert sind. Man backt davon die Weißbrodte, Semmeln, Milchbrodte, Caffeebrodte und Kuchen. Diesem feinen Mehl kommt das Griesmehl völlig bey. Den grob zerstossenen oder geschrotenen Weizen nennt man Gries. Aus demselben zieht man mehr und schöneres Mehl als aus den Weizenkörnern selbst, weil der Gries weniger Kleyen oder Schale hat. Ja der weisse Gries hat gar keine; es ist der blosse Keim, der nur Faserchen und Häutchen hat, die um die Mehlkörner gewickelt sind. Das aus dem Griese gemahlene Mehl ist das schönste und beste. Die Kuchenbäcker ziehen es dem allerfeinsten ordinairen Mehl vor, und nehmen daher das Griesmehl am liebsten

sten zu Kuchen, zu Milchbrodten, und zu andern Gebackenen. Die dritte Sorte Weizenmehl ist das ordinaire graue oder schwarze Mehl, welches den reinesten Theil Kleye mit sich vermischt hat. Daraus wird unser gewöhnliches Bäckerbrod gemacht, und dasselbe ist unstreitig unter allem Weizenbrodte am schmackhaftesten, kräftigsten, und nahrhaftesten. Aus dem ganzen Mehle und den Kleyen zusammen genommen wird in solchen Ländern, wo man keinen Roggen hat, das Commisbrod gebacken.

Aus dem Weizenmehle werden auch die Nudeln gemacht. Solche werden am häufigsten in Italien bereitet. Unsere deutsche Nudeln werden meistens in Nürnberg verfertiget. Man macht mit wenigem warmen Wasser und feinem Griesmehl einen Teig, knetet solchen zu wiederholten malen, giebt ihm in besondern Formen seine Gestalt, und trocknet ihn hernach in der Luft. Die Nudeln haben von ihrer Gestalt unterschiedene Namen. Die gemeinesten sind die Fadennudeln, die den Zwirnsfäden gleich sehen. Ihnen sind die Vermicelli ähnlich, die wie ein Pferdehaar sind, und deren man mehrere in eine wurmförmige Figur zusammenwickelt. Die Lazagnes oder Bandnudeln sehen wie ein Band aus. Macaroni oder Rohrnudeln sind lang, rund, und so dick wie eine Feder. Tagliolini sind platt und wie kleine viereckigte Tafeln geschnitten. Festucie sind dünn und wie Blätter. Andarini sind runde Kügelchen wie Anis. Millefanti sind oval und dick wie Erbsen. In vielen Haushaltungen macht man sich selbst Nudeln aus dem feinsten Mehl, wovon man mit Eyern ohne Wasser einen Teig macht, solchen durcharbeitet, mit einem Mangholze platt rollet, und ihn hernach in die Gestalten schneidet. Diese Nudeln werden denn in siedendem Wasser auf das Feuer gesetzt, zwey

bis drey Minuten darinn gelassen, und währender Zeit, da das Wasser kocht, rühret man es mit einem Schaumlöffel gelinde, damit die Nudeln nicht aneinander hängen und zusammen kleben. Denn seiget man sie durch einen Durchschlag, und aus diesen wirft man sie in kaltes Wasser, worinn man sie umrührt. Zuletzt nimmt man sie heraus, und läßt sie trocknen. Da der Teig, woraus die Nudeln werden, nur wenig Wasser haben muß, wenn die Nudeln dauern und nicht verderben sollen; so sind sie auch in dem Magen wenig auflöslich, schwer und unverdaulich, und würken fast wie eine rohe Mehlspeise. Man muß sie in den Suppen und Brühen lange kochen lassen, wenn sie im Magen verdaut werden, und keinen Kleister hinterlassen sollen. Ihre gewöhnliche, wohl delicate, aber nicht gesunde Zurichtungen sind, entweder daß man dünne Fleischbrühe in eine Schüssel giesset, solche auf ein Kohlenbecken setzet, und die Nudeln hineinthut. Wie solche nach und nach feucht und erweicht werden, so quillen sie, ohne sich aufzulösen noch zu verhärten. Alsdenn werden sie aufgetragen. Oder man richtet sie auch wohl wie Vorkost zu. Sie werden nemlich in heissem Wasser weich gemacht, auf eine Schüssel gethan, Käse darauf gerieben, und ein wenig Pfeffer und Gewürz dazu gethan, und dann noch etwas Butter. Nun wird eine andere Schüssel darauf gedeckt, und eine Viertelstunde gekocht. Dann richtet man sie mit Fleisch an. Aber beyderley Zurichtungen liefern eine schwere und zähe Mehlspeise. Die Italiänischen Macaroni werden vornemlich in Brühen, wozu geriebener Käse gethan, und die noch überdem hübsch fett gemacht werden, zugerichtet, und also eine Speise bereitet, die schleimigt ist, und unsere Säfte faulartig macht. Für die Gesundheit zuträglicher werden die Nudeln dadurch, wenn man das Nudelmehl, ehe es zu Teig gemacht worden, vorher mit Sauerteig ein wenig

durcharbeitet. Alsdenn lassen sie sich in Wasser besser auflösen, sie kochen leichter auf, und sind leichter zu verdauen. Aber dergleichen gesäuerte Nudeln verderben bald, und lassen sich nicht aufbewahren, weil die Gährung fortdauert; und daher sind sie in den Kaufläden nicht zu haben, weil der Verkäufer keinen Vortheil dabey hat.

Die Breye für Kinder, die aus alter geriebener Semmel mit Wasser und Milch gemacht werden, sind ihnen weit gesünder als die Mehlbreye. So sind auch die lockern Semmelklösse den derben Mehlklössen allerdings sehr vorzuziehen. Zum innerlichen Arzneygebrauch bereitet man aus dem Weißbrodte Gallerten und Tisanen, die bey der Fieberhitze, in der Schärfe der Säfte, und in der Schwäche der Gedärme, als nahrhafte, erweichende, und das Blut versüssende Mittel mit Vortheil gebraucht werden. Wenn man sechszehn Loth Weißbrodkrume mit einem Maaß Wasser eine Stunde lang gekocht, solches durchgeseiget, und es mit so viel Wasser, als durch das Kochen davon gegangen, wieder verdünnet hat; so hat man den Brodtrank, dessen Geschmack man nach Befinden der Umstände zuweilen mit etwas weissen Wein und Zucker angenehmer machen kann. Kocht man das Brod mit dem Wasser in der oben angegebenen Proportion so lange, bis alles Flüßige abgedampft ist; so erhält man die Brodgallerte, aus welcher man mit Fleischbrühe, Wein, Bier oder Wasser, allerhand nahrhafte und angenehme Speisen für solche Kranken, die eine sehr schwache Verdauung haben, bereiten kann.

Der aus dem Kraftmehl mit Wasser verfertigte Brey wird von vielen Aerzten als ein verdickendes, die Schärfe einwickelndes und heilendes Nahrungsmittel gerühmt,

rühmt, und sehr heilsam gehalten im trockenen gichtischen Husten, in der Lungensucht, im Blutspeyen, in scorbutischen Ausschlägen, in Nierenschmerzen, und in der Ruhr. Allein andre Aerzte, z. B. Ramazzini und Cartheuser zweifeln sehr an diesen geprie- senen Tugenden des Kraftmehls, weil dasselbe eine verborgene Schärfe in sich hat, und auch überdem sehr geschwinde sauer wird. Zwey Eigenschaften, welche nicht glauben lassen, daß das Kraftmehl das Blut versüssen, noch weniger aber trockene Fasern geschmeidig machen könne. Wer weiß denn nicht, daß die Stärke, auch selbst die, welche nicht mit Smalte vermischt ist, die Leinwand steif und brüchig mache. Nun ist ja im Grunde zwischen Stärke und Kraftmehl kein Unterscheid.

Aus den reinesten Weizenkleyen macht man wider den hartnäckigen trockenen Husten eine Tisane. Man kocht einen Löffel voll Kleye in einem Maaß Wasser, welches man schäumen, hernach eine Zeitlang stehen lässet, dann abgiesset, und zwey Loth Zucker hinzuthut. Davon trinkt man zum ordinairen Geträńk warm. Bey einigen laxirt sie gelinde.

Der Spelz ist eine Art Weizen. Man bauet ihn meistens in Franken und Nieder-Elsaß. Er heißt auch Dünkelkorn. Man hat davon unterschiedene Varietäten. Seine Bestandtheile sind wie im Weizen. Er ist ein Mittelding zwischen Weizen und Gerste. Er giebt weniger und leichter Mehl, und das davon gebackene Brod wird in zwey Tagen sehr trocken und zähe. Es ist daher nicht so gesund als das Weizenbrod. Man macht auch Graupen vom Spelt, die besser sind als von der Gerste.

2) Der Roggen.

Der Roggen hat unstreitig nach dem Weizen den ersten Rang unter dem Getraide. Sein Brod dient vornemlich den Nordlichen Europäischen Völkern zur guten und starken Nahrung, ob es gleich etwas weniger nähret als das Weizenbrod; denn es hat weniger Nahrungsschleim, und es fehlt ihm das klebrigte Wesen gänzlich. Es ist aber mehr zur Säure geneigt, und erfordert auch stärkere Verdauungskräfte. Daher ist es nicht für schwache Magen. Starke Leute essen es lieber, weil es kräftiger ist, und länger gegenhält. Daß es den Leib mehr öffne als anderes Brod, das kann vielleicht nur von dem mit Kleyen vermischten Brodte gelten; und das Commißbrod und der Bompernickel haben würklich diese Tugend, weil in beyden viel Kleyen ist. Unser feines Roggenbrod, desgleichen das gewöhnlicher Weise mit etwas Weizen vermischte Bäckerbrod, sind lange nicht so kräftig und würklich auch nicht so gesund als wenn etwas Kleyen mit gebacken worden. Daher hat das Bauerbrod vor unserm Bäckerbrode grosse Vorzüge. Die Ursache davon wird noch näher in der öconomischen Encyclopädie angezeigt. Um gutes wohlschmeckendes und nahrhaftes Brod zu backen, heißt es dort, muß man den Roggen vier bis fünfmal aufschütten, oder, nach der Sprache der Bäcker zu reden, vier bis fünf Gänge machen, diese untereinander mischen, und kein anderes Mehl, weder vom Weizen, Gersten, noch Erbsen, dazu thun, den Sauerteig acht Stunden alt werden lassen, bey dem Kneten nie Wasser zugiessen, einen heissen Ofen haben, und, wenn derselbe heiß ist, die Zugröhren auflegen. Auf diese Art verfährt der Bauer, und so liefert er gutes Brod. Der Bäcker hingegen will einen Vorzug haben, und weisseres Brod backen. Er nimmt deswegen die zwey oder drey ersten Gänge dazu, und raubt also hiermit dem

 vier-

vierten und fünften Gange seine edlern Theile. Weil er auch schwarzes Brod backen will, so vermischt er den vierten und fünften Gang mit schwarzem Weizenmehl, dessen er sich auch, um das weisse Mehl zu verlängern, bedienet. Das ist der Hauptgrund, warum das Bäckerbrod nicht so schmackhaft ist als das Bauerbrod. Die zwote Ursache liegt am Sauerteige, weil das Weizenmehl denselben verdirbt; verdorbener Sauerteig aber verursacht jederzeit ein übelschmeckendes Brod; denn das Brod gährt dann schwerer. Drittens schiebt der Bäcker, weil er das Holz schonen will, sein Brod alsdenn erst in den Ofen, wenn bereits Semmeln und andere Waaren gebacken sind. Hier bäckt es nicht frisch, bekommt keinen Glanz, und keine harte und braune Rinde; und die in dem Brodte verschlossene Luft ist aus Mangel der Hitze nicht im Stande sich gehörig auszubreiten.

Die ausgewachsenen Roggenkörner sind das **Mutterkorn**, über dessen Schädlichkeit in den neuern Zeiten so viel gestritten worden ist, und wovon ich in meiner Allgemeinen Abhandlung S. 98. schon ausführlich geredet habe. In manchen Jahren ist dasselbe sehr häufig unter dem Roggen; und man mag nun glauben, daß es die unter dem Namen der **Kriebelkrankheit** bekannte schröckliche Krampf-Krankheit verursache oder nicht, so thut man doch wohl, daß man den Roggen davon, wie von anderm Unkraute, so viel als möglich zu reinigen sucht, weil es doch der Güte des Brods mehr oder weniger nachtheilig ist.

Das gemeine **Westphälische** Hausbrod oder der **Bompernickel** wird von zweymal geschrotenem und nicht gesichteten, folglich mit allen Kleyen noch versehenem, Roggen gebacken. Es ist ein grobes schwarzes Brod

mit einer dicken harten Rinde und recht derben Krume. Ein einziges Brod ist oft über sechszig Pfund schwer. Es hat eine angenehme Säure, und ist recht herzstärkend und kräftig; aber es gehört ein starker Magen zu dessen Verdauung. Die Rinde macht das Wasser oder Bier, worinn man sie legt, sehr erquickend und stärkend, und dazu brauchen wir sie oft bey unsern Kranken.

Sauerbrod heißt in Island das Brod, wo der Teig vom Roggenmehl in gegohrnen Molken sehr fest geknetet, in eine runde Masse gebracht, und dann in Molken oder Wasser gekocht wird; man nimmt ihn hierauf aus dem Wasser, und läßt ihn trocknen; zuletzt wird er auf einem Steine oder in der Pfanne etwas gebacken. Dieses Brod ist zähe, säuerlich, und nicht unangenehm zu essen.

Ein Brey aus Roggenmehl mit Wasser recht gar, nicht zu dick und nicht klümprigt, gekocht, mit braun zerlassener Butter und Zucker, thut allerdings in der angehenden Lungensucht gute Dienste, wenn der Kranke einen guten Magen hat, und der Verdauung durch Leibesbewegung noch zu Hülfe kommen kann. Man genießt ihn des Morgens, zwey Stunden nach getrunkenem Thee, und des Abends zu früher Zeit statt des Abendessens.

Nach dem Timäus von Güldenklee soll der Saft vom grünen Roggen in den Grieskrankheiten helfen, und Herr Spielmann schreibt, auch er wisse, daß man ihn mit Nutzen darinn gebraucht habe. In den nordlichen Ländern brennt man aus gegornem Roggen einen Branntewein, der aber seinem Geschmack und seiner Stärke nach viel geringer ist als der wahrhafte Branntewein. Den Roggen wie Caffee zu rösten, und sich des-

dessen, nachdem er zu Pulver gemalen worden, auf eben die Art zu bedienen, ist schon lange bey einigen Leuten Gebrauch gewesen. Dieses Getränk erhitzt weniger, und hat gelinde stärkende Kräfte; allein es hat weder die Eigenschaften noch Annehmlichkeiten des ordentlichen Caffee.

3) Der Reiß.

Was der Weizen und Roggen den Europäern ist, das ist der Reiß und Mays den mehresten Ländern der übrigen Welttheile. Vornemlich ist der Reiß ein sehr gemeines Nahrungsmittel in der Türkey, in China, Aegypten, Persien, Indostan, Japan, Aethiopien, und mehrern Reichen. Wir bekommen ihn ausgeschält und getrocknet; und die reinen, harten, und weissen Körner sind die besten. Im Orient weicht oder kocht man den Reiß in Wasser, und isset ihn so zu allen Speisen, wie wir das Brod. Wir bedienen uns desselben zu Suppen, Zugemüsen, Tränken, und allerhand Gebackenen.

Zwey Loth Reiß enthalten zwey und ein halbes Quentchen Nahrungsschleim, welcher nicht zähe, sondern dünn und auflöslich ist. Das abgekochte Reißwasser ist weniger schleimigt als andere Getraidetränke, und das Reißmehl läßt sich mit Wasser zu einem dünnen nicht klebrigten Brey kochen. Es ist also der Reiß sehr leichtverdaulich, er giebt aber weder so viel noch so derbe Nahrung als der Weizen und Roggen. Er dient daher den Kranken und Schwächlichen vorzüglich, und ist denenselben eine gute, leichte, versüssende, gesunde Speise. Daß er den Leib verstopfe, ist Vorurtheil, es sey denn, daß man ihn mit Milch geniesset. Das Reißwasser wird in Durchfällen und Ruhren mit Nutzen getrunken, weil es dünner ist, und den Magen nicht be-

schwe-

schweret, wie die andern mehr schleimigten Getraidetränke thun, welche auch ehe sauer werden. Man läßt zwey Löffel voll Reiß mit einem Maaß Wasser eine kleine halbe Stunde kochen, seiget es durch, und thut etwas Zucker hinzu, so ist der Trank fertig.

Der Reiß wird recht weich und mürbe, wenn man ihn in ein Tuch thut, solches so zubindet, daß zwey Drittel Raum leer bleibet, und dann in Fleischbrühe, nachdem solche abgeschäumt worden, zwo Stunden lang kochet. Wenn man vier Loth Reiß in einem marmornen Mörser zu Pulver oder Mehl stößt, und hernach in zwey Pfund Brunnenwasser kochen läßt, bis es zu einer klaren Brühe geworden, die man ganz heiß durch ein Tuch drückt und stark auspreßt, so bekommt man einen Schleim von der Consistenz einer Gallerte. Davon vermischt man einige Löffel mit warmer Fleischbrühe, und macht für Schwindsüchtige, Hectische und Entkräftete leichte nahrhafte Suppen und Breye. Geoffroy, der uns diese Zubereitungen gelehret hat, und den Reißschleim vornemlich in der Trockenheit der Fasern und der Lungen, in hitzigen Complexionen, in Blutstürzungen, und in der Schärfe der Säfte anrühmt, hat auch folgenden Küchenzettel zu einer Hünerbrühe für die Brust: Nimm ein Huhn, und fülle es, nachdem es ausgenommen worden, mit zerstossenem Reiß und einem halben Loth feinen Zucker. Lasse es in fünf Pfund Wasser bey gelindem Feuer bis zur Verminderung der Hälfte kochen, und seige es mit mäßigem Auspreßen durch eine Leinwand.

In theuern Zeiten kann das Reißmehl, aus welchem für sich allein kein Brod gebacken werden kann, zur Verlängerung des Weizenmehls sehr vortheilhaft gebraucht werden; und aus dieser Vermischung wird ein

sehr weisses aber derbes Brod. Ein gleiches geschieht, wenn man das Weizenmehl mit abgekochtem Reißwasser, statt des blossen Wassers, einmenget. Als vor einigen Jahren im größten Theile Italiens ein grosser Getraidemangel war, ist die Vermengung des Weizenmehls mit Reißmehl von vielen Leuten vorgenommen worden. Aber man hat befunden, schreibt Manetti, daß solches Brod den Magen beschweret, und allzuleicht hart wird. In der Türkey macht man Nudeln aus Reißmehl, und bedient sich derselben auf Reisen zu nahrhaften Suppen. Wenn ein Pfund Reißmehl mit Wasser zu einem Teige gemacht, und Nudeln daraus geschnitten, und solche in zwey Maaß etwas gesalzenem kochenden Wasser unter beständigem Umrühren gesotten werden, und man zuletzt etwas Butter hinzuthut; so hat man ein sehr nahrhaftes Gericht, wovon sechs Personen in einem Tage zwey Mahlzeiten halten können und satt werden. Der Pilau der Türken ist Reiß, der mit Fleischbrühe unter beständigem Umrühren bey gelindem Feuer drey Stunden lang dick eingekocht, und zuletzt mit Butter, Salz und Safran vermischt wird.

4) Der Mays oder Indianische Weizen.

Man nennt ihn auch Türkisches Korn. Er ist das allgemeine Nahrungsmittel in ganz Nordamerica und ganz Westindien, wo man kein anderes als Maysbrod isset. Man macht auch daselbst Breye, Grütze, und eine besondere Kraftspeise daraus. In Italien wird der Mays auch sehr häufig zur Speise gebraucht.

Nach des Herrn Kesselmeyers Versuchen enthält ein Loth Mays zwey und ein halbes Quentchen Nahrungsschleim, der aber eine merkliche Schärfe an sich hat. Der Mays ist also ein stark nährendes Getraide, und wird auch für leichtverdaulich gehalten. Deswegen

haben

haben ihn einige zum Brey für Kinder dienlicher gehalten als den Weizen. Allein seine Schärfe ist doch verdächtig, und er hat bisher bey den Europäern in den Ruf gestanden, daß er verstopften Leib, Ausschlag, Krätze, und andere Krankheiten, bey denen Leuten verursache, die ihn stark zur Nahrung geniessen. Kalm, der sich lange Zeit in Nordamerica aufgehalten hat, fand ganz das Gegentheil. Die dortigen Einwohner sind bey ihren täglichen Maysspeisen so frisch und gesund, als kaum diejenigen, welche das beste Roggen- oder Weizenbrod essen. Alle versicherten ihn auch, daß es keine gesündere Getraideart gebe. Er selbst hat den ganzen ersten Winter, da er in America war, kein anderes Brod, als vom Mays allein, oder vom Mays mit Roggen vermenget, auch sonst viele andere von Mays zugerichtete Speisen gegessen. Nun hätten sich dessen Würkungen am allergeschwindesten an ihm zeigen müssen, der erst ohnlängst in einen so fremden Landstrich gekommen war. Allein ohnerachtet er nicht viel Bewegung hatte, wenigstens nicht mehr als gewöhnlich, so hat er doch keine üble Würkungen davon verspüret, sondern ist dabey sehr gesund gewesen, und hat nur gemerkt, daß der Mays durchgeschlagen. Denn diese Würkung, daß er den Leib gelinde öffnet, hat er in Nordamerica bey allen.

Der Maysbrey sieht so weiß aus, als wenn er mit Milch gekocht wäre, ob man gleich nur Wasser dazu nimmt. Er übertrifft an Geschmack alle andere aus anderm Getraide bereitete Speisen. Viele Leute in America essen ihn Morgens und Abends entweder allein, oder auf Butter gebraten, oder mit Milch aufgewärmt. Er ist sehr nahrhaft und gesund.

Das Maysbrod ist nicht so gut, wenn man es ganz allein aus Mays macht. Am besten ist das aus

vermengten Roggen- und Mays-Mehl. Weizen und Mays vermengt giebt auch gutes Brod. Aus dem Mays machen die Landleute in allen Englischen Colonien ihr Brod, und an vielen Orten essen selbst die Vornehmen und Vermögenden kein anders. Es ist sehr gesund, und hält den Leib beständig offen.

Die Landleute in Italien vermischen den Mays nicht nur mit Weizen, sondern auch mit Roggen und Bohnen, denen er hauptsächlich den bittern Geschmack benimmt, den sie sonst für sich allein haben. In der Lombardey und besonders im Mayländischen macht man sehr wohlschmeckende Mehlspeisen daraus, unter andern auch die berühmte Polenta, deren etwas mühsame Zubereitung man im 95 Stück des Hannöverschen Magazins vom Jahre 1771. ausführlich angezeigt findet. Im Veronesischen backt man aus dem Maysmehl kleine Kuchen, welche Zalletti heissen. Im Königreich Neapel wird der Mays stark zu Suppen genommen, und in der Stadt Neapel macht man einen etwas festen Teig daraus, den man in viereckigte Stückchen zerschneidet, und mit Oel in einer Pfanne röstet. Dergleichen Gebackenes wird von den Leuten durchgehends stark gegessen, weil sie es schmackhaft und gut nährend befinden.

5) Der Haber.

Man hat unterschiedene Sorten. Die gemeinesten sind der graue und schwarze Haber. Ersterer ist der schlechteste, weil er wenig Mehl führet. Der weisse Englische Haber oder gelblichte Haber hat die grösten und dicksten Körner, und das meiste Mehl. Man bauet ihn auch in Böhmen, Elsaß, und der Pfalz. Der nackende Haber wird in den Nordlichen Theilen von England, Schottland und Wales in Menge gebauet.

bauet. Man schätzet diese Sorte vorzüglich deswegen, weil sich die Körner rein aus den Schalen dreschen lassen, und daher nicht erst auf die Mühle geschickt werden dürfen, um Habermehl und Grütze daraus zu machen.

Ein Loth Habermehl gab dem Herrn Kesselmeyer zwey Quentchen Nahrungsschleim; er konnte aber aus diesem Mehle kein zähes klebrigtes Wesen durch Auswaschen mit Wasser absondern. Daß der Haber sehr nahrhaft sey, kann man durch das Beyspiel der Schottischen und Norwegischen Bauern und der Einwohner des nordlichen Englands beweisen, welche alle meistens von Haber leben, und dabey von starker dauerhafter und gesunder Constitution sind. Sie essen theils Brey aus Habermehl, theils Haberbrod. Allein wer ihnen das nachthun will, muß, wie sie, einen Magen haben, der stark genug ist, die Zähigkeit des Habers zu überwinden. Denn das Haberbrod ist schwarz, unangenehm bitter, und schwer. Besser geräth das Brod aus Haber mit Roggen vermischt, ob es gleich auch eine Zähigkeit an sich hat.

Wenn der Haber gelinde getrocknet ist, und die Spitzen sammt den Hülsen auf der Mühle abgestossen sind; so ist das die Habergrütze, die allgemeine Speise der Kranken in England, Frankreich und Deutschland. Sie theilt dem Wasser durch Kochen einen dicken Schleim mit, den man durchseiget, und als Suppe oder Trank geniesset. Man bedient sich derselben mit Vortheil entweder allein, oder mit Mandeln, oder kleinen Rosinen, oder Feigen gekocht, oder auch zuweilen mit eingerührtem Eygelb, als eines lindernden, geschmeidigmachenden, und den Leib öffnenden Mittels, in der Heiserkeit, im trockenen Husten, in der Colik, vornemlich der Bleycolik, in Gichtschmerzen, Steinschmerzen,

bey

bey schneidendem Urin, im Seitenstechen, und in allen hitzigen und Entzündungs-Fiebern. Aber die Tränke und Suppen von Haber blähen gern; und, lange gebraucht, erschlaffen und schwächen sie den Magen. Weil der Habertrank leichte säuert, hat man ihn schon von Alters her als ein der Fäulniß der Säfte widerstehendes Mittel angepriesen. **Boerhave** bediente sich, nach dem Beyspiel der Alten, in hitzigen Krankheiten des mit Zitronensäure und dem mit Zucker eingekochten Maulbeersaft und sehr wenig Zimmtwasser vermischten Habertranks. Von **Lowers** blutreinigendem Habertrank sehe man mein **Medicinisches Tischbuch** S. 42.

6) Die Gerste.

Herr **Resselmeyer** hat gefunden, daß die Gerste in ihren Bestandtheilen ziemlich mit dem Roggen übereinkomme. Sie enthält drey Viertel Nahrungsschleim, den sie erst durch langes Kochen dem Wasser ganz mittheilet. Gute Gerste muß rein, trocken, voll, dicht, und etwas schwer seyn. Das Mehl davon, die Graupen, und die Grütze, sind sehr nahrhaft, aber etwas schwerverdaulich. Das Gerstenmehl, sagt **Malouin**, ist nicht so hitzig, und dörret auch nicht so aus als das Habermehl. Die **Holländer** ernähren ihre Matrosen mit Gerste, welche sie **Gort** zu nennen pflegen, und diese sind der Mundfäule nicht so unterworfen, als die **Engländischen** Matrosen, die sich der Habergrütze bedienen. Die alten Griechen, als ihnen das Brod noch unbekannt war, genossen statt desselben den Brey von gedörreter und zerstossener Gerste, und dieser Gerstenbrey war das **Alphiton**.

Brod von blosser Gerste geräth nicht gut; es ist zwar weiß, aber zähe und unverdaulich, weil das Gersten-

stenmehl wenig Kraft zu gähren hat. In theuern Zeiten bedient man sich desselben mit Vortheil zur Verlängerung des Roggenmehls, und daraus wird, wenn sonst recht dabey verfahren wird, ein gutes und gesundes Brod. Nach des Herrn Schrebers Anweisung muß man nur ein Drittel Gerstenmehl nehmen. Man feuchtet die Gerste erst, wie den Roggen, an, und läßt sie 24 Stunden liegen; sodenn wird sie zum erstenmale grob geschroten. Wenn das Schrotmehl aus dem Beutelkasten herausgenommen worden, wird der grobe Schrot wieder aufgeschüttet und klar geschroten, dieser klare Schrot durchgesiebet, und wieder aufgeschüttet. Wenn er nun alle durch die Mühle gegangen ist, werden die zwey Gänge Mehl aus dem Beutelkasten genommen, und dieses ist das weisse Gerstenmehl. Den übrigen Grieß kann man drey, vier, und mehrmals aufschütten, nachdem man mehr oder weniger schwarzes Mehl und Kleyen haben will. Wenn man aus der Vermischung von zwey Theilen Roggen und einem Theil Gerste das Brod backt, so ist dasselbe in seinem Ansehen und Geschmack fast nicht vom Roggenbrod zu unterscheiden, ausser daß es ehe trocknet und kurz wird.

Die Gerstengrütze in Fleischbrühe gekocht, hat bey einigen eine laxirende Würkung. Die feine Graupe, Perlgraupe, giebt gute schleimigte und nahrhafte Suppen und Tränke. Die grobe Gerstengraupe oder Grütze mit Hammelpfotenbrühe etwas dick gekocht, und alle Morgen zwey Tassen davon getrunken, ist in angehenden Lungensuchten, wenn der Kranke noch eine gute Verdauung hat, ein herrliches Brustmittel, das zugleich sehr nähret.

Der Gerstentrank, da man zwey Loth Gerste in einem Maaß Wasser kochet, bis sie platzet, und es dann durch-

durchgeseiget, ist in hitzigen Fiebern ein kühlendes angenehmes Getränk. Er ist auch zur Verdünnung der Milch sehr nützlich; denn die Gerste verhindert, wie Malouin versichert, das Zusammenlaufen der Milch, welches die Habergrütze nicht thut, die durch die Verdauung eine geistige Säure annimmt. Man läßt daher zuweilen die Schwindsüchtigen, die noch Leibesbewegung haben, Gerstenwasser mit Milch zum ordinairen Getränk trinken.

Die in Gährung gerathene aufgekeimte Gerste ist das Malz, aus welchem das Bier gebrauet wird. Einen Trank aus acht bis zwölf Loth Luftmalz, das man mit einem Maaß heissem Wasser in einem bedeckten Topf einige Stunden lang stark ausziehen lässet, und es dann durchseiget, haben die Engländer als das kräftigste blutreinigende antiscorbutische Mittel befunden. Sie haben gegen den völligen Scorbut, und gegen hartnäckige scorbutische, krebshafte, oder andere um sich fressende Geschwüre grosse Dinge damit ausgerichtet. Herr Collin beweiset durch viele Wahrnehmungen, daß dieser Malztrank auch ausserdem das beste Mittel zu Stillung des langwierigen Brechens, zur Ausführung des dicken Magenschleims, und zur Beförderung der Verdauung sey, und in diesen Zuständen selbst abgezehrten Kranken noch geholfen habe. Man trinkt davon Morgens und Nachmittags, jedesmal ein halbes Maas, nach und nach aus. Man kann sich dessen aber auch ganz zum ordinairen Getränk bedienen, und seinen Geschmack entweder mit etwas weissen Wein und Zucker, oder mit Süßholz und Fenchel, angenehmer machen.

7) Die Hirse.

Die weisse und gelbe Hirse ist nicht voneinander unterschieden. So wie wir sie brauchen, sind die Körner

ner auf der Mühle aus den Schalen gebrochen. Sie hat einen zähen Nahrungsschleim, der sich in Wasser schwer auflösen lässet. Sie ist also eine schwerverdauliche und stopfende Speise, und wir können sie immerhin dem arbeitsamen gemeinen Volk überlassen, das sie mit Milch in Suppen und Breyen isset. Zum Arzneygebrauch können wir sie auch entbehren; denn wir haben bessere Getraidearten.

8) Sorgo oder Indianische Hirse.

Sie gehört in Indien zu Hause, von da sie nach Spanien, Italien, und andere warme Länder gekommen, wo sie nun auch cultiviret wird. Die Körner sind röthlich oder dunkelroth, und noch einmal so groß wie die gemeine Hirse. Wenn sie schwarz sind, heissen sie **Mohrhirse**. Das frische Halm der Indianischen Hirse hat einen zuckersüssen Saft, der den **Negern** auf Reisen zur Stillung des Dursts dienet. Die Körner sind grobsaftig, zähe, und schwerverdaulich. Die Indianer dörren sie erst, zerstossen sie, und weichen sie ein, ehe sie solche kochen. In Toscana, wo diese Hirse **Saggina** genennt wird, und an einigen andern Orten **Italiens**, wo sie **Melica** heißt, wird sie von den armen Landleuten häufig zu Brod gebraucht. Doch wird dasselbe selten von lauter Sorgomehl gemacht, sondern es wird mit einem Theile Bohnen- und Weizenmehl, oder Weizen- und Wickenmehle, oder Weizen- und Roggenmehl vermischt. Aber dieses Brod ist schwarz, schwer, dick, brüchig, und nur für starke Arbeitsleute.

9) Buchweizen oder Heydekorn.

Eine geringere Sorte ist der **Fench** oder **Fuchsschwanz**. Der gemeine Buchweizen ist zwar etwas schwerverdaulich, giebt aber eine gesunde, gute und derbe Nahrung, und ist eine allgemeine Speise unserer Landleute.

leute. Am besten ist es wohl, wenn man ihn mit Wasser zu einem Brey kochet; denn mit Milch ist er schwerer, und stopfet mehr. Den Buchweizen, sagt Manetti, kann man unter die an Kräften und Geschmack vorzüglichen Feldfrüchte rechnen. Er giebt ein leichtes, weisses, und sehr wohlschmeckendes Brod, besonders wenn er mit gleich viel Weizenmehl, oder Weizen und Mays, vermischt wird, wie es durchgängig in Italien gebräuchlich ist, nicht aber allein, wie anderwärts, besonders in Tyrol, im Winter geschieht. Aus dem Mehle macht man an unterschiedenen Orten der Lombardey mit Butter und Lodigianischen Käse eine ausnehmend wohlschmeckende Speise, welche Polenta nera genennt wird, nicht weil sie etwa braun oder schwarz aussieht, sondern zum Unterscheide von andern ähnlichen Mehlspeisen, und weil die Hülsen des Buchweizens, welche in den Kleyen zurückbleiben, würklich schwarz sind. In Schweden bedient man sich des Sibirischen Buchweizens, der dort stark gebauet wird, häufig zur Speise in Brod und Mehlbreyen. Das Brod wird meistens mit Roggenmehl, zuweilen auch mit Hefen, gesäuert, und dieses letzte und das ganz ungesäuerte schmeckt am besten, wird aber bald trocken. Sie machen auch dort Graupen, Kuchen und Semmeln, aus dem Mehle des Sibirischen Buchweizens.

10) Schwaden oder Mannagrütze.

Der Schwaden wird in Pohlen, Preussen, in der Lausitz und der Mark Brandenburg stark cultiviret. Es sind kleine, längliche, röthliche, der Hirse ähnliche Körner. Er hat einen angenehm süssen Geschmack, und giebt mit Milch überaus wohlschmeckende Suppen und Breye, die aber schwerverdaulich, blähend und stopfend sind. Ich kann überhaupt die Vermischung der Getraidekörner mit Milch nicht recht billigen; denn die Milch vermehrt die Zähigkeit alles Getraides, und macht es schwerverdaulicher.

Zwey-

Zweytes Kapitel.

Vom Sago.

Die Sagokörner sind das Mark von einem gewissen Baum, der zum Geschlecht der Palmbäume gehört, und auf den Molukkischen und vielen andern Inseln Ostindiens häufig wächst. In diesen Baum machen die Indianer ein Loch, und sehen, ob das Mark gut und reif sey. Finden sie, daß es noch nicht zu gebrauchen ist, so schmieren sie das Loch mit Leim wieder zu, welches dem Baum nicht schadet. Ist aber das Mark gehörig reif, so hauen sie entweder den Baum um, und sägen ihn in Stücken, oder sie bohren so viel Löcher hinein, als erfordert wird, um das Mark bequem herauszubringen. Dasselbe stampfen sie, reinigen es von seinen Fasern, waschen, sieben, und trocknen es in der Sonne, wodurch es zu einem weissen Mehl wird. Dieses Mehl wird mit kochendem Wasser unter beständigem Umrühren zu einem dicken und zähen Brey oder Teig gemacht, der durch besondere löcherige Gefässe getrieben und gekörnet, und hernach in der Sonne getrocknet wird. Diese Körner sind auswendig weißgelblich, inwendig weiß, ohne Geruch, schmecken klebrigt schleimigt, und sehen der Perlgraupe ziemlich ähnlich. Die Engländer, Franzosen und Holländer treiben mit dem Sago einen starken Handel. Die Körner werden in Kisten und Tonnen weit und breit verschickt. Sie dauern viele Jahre, ohne zu verderben. Doch sehen die frischen Körner weisser aus, und lassen sich auch leichter weich kochen. Sind sie vom Seewasser oder anderer Feuchtigkeit schimmlicht

geworden, so kann man sie ein paarmal in frischem Wasser abwaschen, und dann wieder trocknen, da sie denn allen übeln Geschmack und Geruch verlieren.

Nach **Rumphs** Versicherung kann man den dicken Brey vom Sagomehl sehr gut zum Buchbinderkleister brauchen; und das Brod, welches die Indianer davon machen, ist in kurzer Zeit zähe und hart. Man sieht daraus, daß der Sago viel zähe dickschleimigte Bestandtheile habe, und also gut verdaut werden müsse, wenn er nähren soll. Bey schwachen Verdauungskräften sind die Körner, wenn man sie in den Suppen ganz mit isset, blähend, schwerverdaulich, gering nährend. Sie hinterlassen dann im Magen einen Kleister, der den Leib und die Gefässe verstopfet. Ihr bester Gebrauch ist, wenn man blos den mit Wasser oder Fleischbrühe ausgekochten dünnen Schleim geniesset. Die Sagokörner müssen aber lange kochen, ehe sie zergehen und weich werden, und ihren Schleim von sich geben. Herr **Malouin**, der vom Sago in vielen Krankheiten viel Rühmens macht, hat zugleich gelehrt, wie man denselben recht weich kochen könne. Man muß ihn vom Staube reinigen, und die Schalen abmachen, wie bey den Linsen. Dann wäscht man ihn in lauem Wasser. Nun thut man einen Löffel voll zu einem Pfunde Wasser. Darinn läst man ihn eine Stunde lang bey gleich starkem Feuer, das ihn aber nicht zum Sieden bringet, weichen. Darauf vermehrt man das Feuer bis zum Sieden, läßt ihn eine halbe Stunde lang kochen, und drückt während der Zeit den Sago mit einem Löffel, damit er sich in eine Art röthliche Gallerte wohl auflöse. Ja um ihn völlig aufzulösen, läßt man ihn durch einen Durchschlag gehen, drückt ihn mit dem Ende des Löffels durch, und gießt nach und nach siedendes Wasser darauf. Endlich setzt man diesen zergangenen und durch-

durchgeschlagenen Sago wieder an das Feuer, und gießt noch etwas Wasser hinzu, und läßt ihn noch eine halbe Stunde kochen. Bey dem Anrichten thut man Zimmtrinde, Safran, oder Zitronenschale und Zucker hinein. Will man den Sago mit Milch oder Fleischbrühe geniessen, so kocht man ihn erst auf obige Art mit Wasser zu einer Gallerte, gießt dann die Brühe oder Milch darauf, und läßt es noch eine Weile sieden. Mit der Fleischbrühe kocht man die Gallerte erst eine halbe Stunde, indem man es gelinde umrührt, und immer Fleischbrühe nachgiesset, um das zu ersetzen, was eingekocht ist. Hernach hört man mit dem Kochen auf, vermindert das Feuer, und läßt es noch eine halbe Stunde am Feuer stehen, ohne es umzurühren.

Die Sagosuppen und Sagotränke rühmt Herr **Malouin** ungemein als medicinische Nahrungsmittel in der Lungensucht, im Podagra, in rheumatischen und catarrhalischen Krankheiten. Er hat Kranke gesehen, die sehr schwach waren, und weder Milch noch Fleischbrühen, noch die allerfeinste Gelee vertragen konnten, welche durch den Sagu allein, der in Wasser abgekocht und ein wenig gezuckert war, noch lange Zeit bey dem Leben erhalten worden sind. Unter den Sagotränken ließ **Malouin** etwas Wein giessen, wenn die Fasern zu schlaff waren.

Drittes Kapitel.

Von den trockenen Hülsen- und Schoten-Früchten.

Die grünen, jungen, und frischen Schoten- und Hülsen-Früchte, die man als Gemüse speiset, sind leichtverdaulich, nicht sehr blähend, aber auch wenig nahrhaft. Von denselben werde ich vorjetzt noch nicht handeln, weil sie unter die schwachnährende Speisen gehören, die im zweyten Abschnitt vorkommen werden. Hier habe ich die trockenen und alten Hülsenfrüchte zum Vorwurf. Solche haben einen mehligten Bestandtheil, der aber gröber, und daher schwerer zu verdauen ist, als in den Getraidefrüchten. Sie haben viel Luft in sich, und sind deswegen ohne Ausnahme allesammt sehr blähend. Weil ihr Mehl von grobschleimigt-erdigter Beschaffenheit ist, so geben sie zwar eine starke Nahrung, und können bey guter Verdauung viel Blut erzeugen; sie machen aber ein grobes und dickes Blut. Sie sind also gute gegenhaltende Speisen für arbeitsame und robuste Leute, für Bauern, Tagelöhner, und dergleichen Menschen, die bey ihrer schweren Arbeit eine derbe Kost haben müssen, eine solche Kost, aus welcher ein Blut erzeugt wird, das sich für die starken und harten Gefässe dieser Leute schicket. Um Erbsen, Linsen, Bohnen, Wicken, verdauen zu können, muß man einen starken Magen haben, und um den groben Nahrungssaft, der davon in das Blut kommt, auch wieder in wahres Blut verwandeln zu können, und dieses derbe Blut gehörig umzutreiben, muß man starke Adern haben.

ben. Wer sich dieser beyden Vorzüge seines Körpers rühmen kann, dem werden die Hülsenfrüchte eine gute und gesunde Nahrung verschaffen. Allein so sind die Körper der Zärtlichen, Schwächlichen, und Stillsitzenden nicht. Ihr Magen ist schwach; ihre Adern sind zart, fein und schlaff. Wie kann solchen Körpern eine so schwere Nahrung, als die Hülsenfrüchte geben, heilsam seyn? Es ist einleuchtend, daß diese Speisen von dergleichen Menschen nicht verdaut, und nicht in ordentliches Blut verarbeitet werden können. Da wird nun der Magen beschweret, verunreiniget, ein grober nicht gleichförmig durchgearbeiteter Milchsaft in das Blut gebracht, und ein rohes, dickes, schleimigtes, melancholisches, zur Stockung, Scharfwerdung und Fäulung geneigtes Blut erzeuget. Ein aufgetriebener Leib, von Winden heulende Gedärme, verstopfte Drüsen und Eingeweide, Trägheit des Körpers, gedunsener Zustand, Krätze, Scorbut, und in warmen Ländern der Aussatz, sind unausbleibliche Folgen vom häufigen Genuß der trockenen Hülsenfrüchte bey Leuten, die nicht eine sehr arbeitsame und bewegliche Lebensart haben. Die alten Aerzte und Weltweisen warnten vornemlich die Studirenden für diese Kost, von welcher sie behaupteten, daß sie das Gedächtniß und die Seelenkräfte schwäche. Nun ist das wahr, daß in einem windsüchtigen und dickblütigen Körper, dergleichen die Hülsenfrüchte bey Stillsitzenden zuwege bringen, nicht leicht eine heitere und zum Studiren allezeit aufgelegte Seele wohne. Da die Hülsenfrüchte kein gutes Blut geben, und zur Hervorbringung chronischer Krankheiten sehr geschickt sind, so sollten sie auch niemals von solchen Personen gegessen werden, die mit chronischen Krankheiten behaftet sind, oder doch zu Zeiten Anfälle davon haben. Am schädlichsten ist deren Genuß den Hypochondristen, Engbrüstigen,

hysterischen Frauenzimmern, und denen zu Krämpfen, Steinschmerzen, Schwindel, Gicht, und Hämorrhoiden geneigten Personen.

Man mag die trockenen Hülsenfrüchte zubereiten, wie man will, so kann man ihnen vielleicht die blähende Eigenschaft etwas benehmen, und sie zur leichtern Verdauung ein wenig geschickt machen. Aber ihre Rohsaftigkeit behalten sie dennoch, und ihr groberdigt schleimiges Wesen läßt sich nicht verbessern. Medicinische Tugenden haben sie gar nicht, ob man gleich einigen derselben eine urintreibende Kraft angedichtet hat. Da sich nun nicht viel mehr von den Hülsenfrüchten sagen läßt, als was bereits davon hier vorgebracht worden; so will ich mich auch nicht bey der Betrachtung der einzelnen Früchte dieser Art aufhalten; sondern ich will nur noch des Nutzens gedenken, den sie zum Brodbacken leisten können.

Aus dem Mehle der Hülsenfrüchte kann man Brod backen. Da es aber vor sich allein nicht gähret, und ein zu festes, schweres, scharfes, und bitteres Brod geben würde; so vermengt man es mit Getraide. Dazu schickt sich **Bohnenmehl** und **Wickenmehl** am besten. Doch geschieht solche Vermengung nur in theuern Zeiten, oder in solchen Ländern, wo wenig Getraide gebauet wird. In Italien mengt man einen Theil Bohnen und zwey Theile Weizen und Roggen, oder Roggen und Mays, untereinander, und daraus wird ein sehr schweres und schwarzes Brod, das an Geschmack etwas bitter, jedoch aber zum Unterhalt und zur Ersparung für Leute, die schwere Arbeit und wenig einzuerndten haben, nicht undienlich ist. Wenn drey Theile Spelt und der vierte Theil Bohnenmehl untereinander

der gemengt werden, so wird die Schwere und Fettigkeit der Bohnen um vieles gemindert, und das Brod wird gut und weiß. In Schonen vermengt der Bauer einen Scheffel Wicken mit zwey Scheffeln Gerste und drey Scheffeln Roggen, und läßt davon sein Brod backen. Die Wicken sind an Mehl sehr reich, und dieses Mehl ist überdem sehr wohlschmeckend, und gährt recht gut. Daher mähen einige Bauern bey uns den Wicken, der unter dem Korn häufig zu wachsen pflegt, mit ab, und dreschen ihn mit aus, weil sie mehr Mehl bekommen. In Toscana, schreibt Manetti, verkauft man auf den Rittergütern und Marktflecken unter dem übrigen Getraide und Weizen einen ungefähr mit dem Drittel Wicken vermengten Weizen, der von den Landleuten zu Brode sehr gesucht, und dem blossen Weizen vorgezogen wird, weil die Wicke nicht allein einen sehr guten Geschmack hat, sondern auch das Brod etwas schwerer und langsamer zu verdauen macht, welches für Leute auf dem Lande, die viel zu arbeiten haben, viel austrägt. Inzwischen ist dergleichen Brod doch sehr blähend.

Viertes Kapitel.

Von den knolligten Wurzeln.

1) Erdapfel. Knolle. Tartuffel.

Diese bey uns ganz gemeine Wurzel, dessen Pflanze zu dem Nachtschatten-Geschlecht (Solanum) gehört, verdient einen vorzüglichen Platz unter den sehr nahrhaften Speisen. Sie ist ein sehr nützliches Gewächs, welches für geringe und auch selbst bemittelte Leute eine wohlschmeckende, sättigende und wohlfeile Kost abgiebt. Ihr Tischgebrauch ist auch den Haus- und Land-Wirthen um so erwünschter, da man sie drey Viertel Jahre lang, und zwar vom September bis in den May, beständig gut haben kann. Sie enthält einen reichlichen mehligten Bestandtheil, dem das klebrigte zähe Wesen gänzlich fehlet, der mit dem Stärkemehl viel Aehnlichkeit hat, und mit einem wässerigten Schleime durch die Wurzeln vertheilet ist. Daher läßt sich nicht wohl ein ordentliches Extract in Menge aus den Ertoffeln auskochen. Denn Kesselmeyer bekam aus einem Loth Ertoffeln, nachdem er solche in einer hinlänglichen Menge Wasser sieben Stunden lang ausgekocht hatte, nicht mehr als ein Quentlein Extract, welches in der Destillation eine merkliche Säure von sich gab.

Die Behandlung der Ertoffeln, um Mehl daraus zu machen, ist mancherley; und man nimmt dazu am liebsten die grössesten weissen runden glatten frühzeitigen Knollen. Diese geben das mehreste und beste Mehl.

Die rothen runden glatten Knollen haben weniger, und die höckerigten mit vielen Knöpfen besetzten das wenigste Mehl. Denn diese letzte Art ist gemeiniglich sehr wässerigt. Aus der ersten Art also erhält man das Mehl entweder durch Mahlen, oder durch Zerreiben und Ausschwemmen. Wenn man sie rein ausgewaschen, und an der Sonne oder in der freyen Luft auf Tüchern getrocknet hat, so lassen sie sich auf der Mühle, wie Getraide, mahlen, und da geben sie erst Kleyen, dann ein Mittelmehl zu grobem Brod, Klössen, und Breyen, und zuletzt ein schönes weisses und feines Mehl, das zu feinem Brod, zu Kuchen und Torten dienet. Nach Parmentiers Versuchen lassen sie sich erst zu Mehl mahlen, wenn sie zwey Drittel ihres Gewichts verloren haben. Die andere Methode ist weitläuftiger und viel mühsamer, aber man bekommt dadurch ein schöneres Mehl, ein eigentliches Stärkemehl. Nemlich man wäscht die eine Nacht lang in Wasser eingeweichten Ertoffeln rein ab, schälet sie, und reibet sie auf einem Reibeisen, oder stampfet sie in einer Wanne, zu einem Brey oder Mus. Denselben läßt man einen oder zwey Tage zum Abtrocknen liegen. Alsdenn wird in einem räumlichen Gefäß nach Gutdünken reines Wasser gethan, auf dessen Oberfläche man ein harenes Sieb setzt, wodurch die klein zerriebenen Ertoffeln durchgewaschen werden, indem man das Sieb in dem Wasser hin und her beweget. Das durchgewaschene Mehl fällt sogleich zu Boden, und im Siebe bleiben die Fasern und anderer Unrath zurück. Wenn sich nun alles Mehl am Boden des Gefässes gesenkt hat, welches in wenig Stunden zu geschehen pflegt, gießt man das Wasser sanft ab, schüttet reines wieder darauf, und rühret die Masse mit einem hölzernen Spatel fleißig um. Wenn sich dann das Mehl wieder gesetzet hat, kann der Unrath, der etwa durch das Sieb gegangen ist, da er oben schwimmt, leicht

leicht vom Wasser abgenommen werden. Dieses Wasser läßt man wieder sachte ablaufen. Je öfter nun das Aufschütten des reinen Wassers, das Umrühren der Masse, und das Abgiessen des Wassers erneuert wird, desto feiner und weisser fällt hernach das Mehl aus. Zuletzt, nachdem sich alles wieder gesetzt hat, und das Wasser abgegossen worden, wird das Mehl herausgenommen, auf Papier oder reinen Blättern dünne auseinander gebreitet, und an einem luftigen Orte getrocknet. Aus einem Scheffel Ertoffeln erhält man gemeiniglich vier bis fünf Pfund von diesem Stärkemehl. Siehe 45 Stück der Gelehrten Beyträge zu den Braunschweigischen Anzeigen vom Jahr 1774. Parmentier bekam drey Unzen aus einem Pfunde. Dieses Mehl dauert sehr lange, und bleibt viele Jahre gut, und je länger es liegt, desto trockener und besser wird es.

Aus dem Kartoffelmehle, mit Wasser zu einem Teige gemacht, entsteht durch gelindes Trocknen ein wahrer Gummi, wie Parmentier erfahren hat. Daraus erhellet, daß doch allerdings die Ertoffeln nahrhaft sind, ob sie gleich, weil sie mehr wäßerigte Theile haben, dem Getraide weit nachstehen müssen. Da sie keine zähe Theile haben, so können sie auch nicht schwerverdaulich seyn, man müßte sie denn durch unschickliche Zubereitungen dazu machen; z. E. wenn man allein Brod davon backt, oder Grütze davon macht, und dergleichen. Ueberhaupt hat man mit diesen so allgemein nützlichen Wurzeln seit einiger Zeit zu viel Künsteleyen vorgenommen. Man lasse sie in ihrem natürlichen Zustande, so bleiben sie dem Menschen eine gesunde Speise. Einige Aerzte halten sie für eine gering nährende, schwerverdauliche, und ungesunde Speise. Ich selbst habe in meinem lateinischen Buche diesen Irrthum begangen. Jetzt bin ich der Meynung dererjenigen, die den Ertoffeln

feln das Lob geben, daß sie gesund, nahrhaft, und leicht verdaulich sind. Freylich blähen sie etwas, aber man kann ihnen diese Eigenschaft ziemlich benehmen, wenn man das erste Wasser davon abgiesset. Parmentier hat Wochen lang einzig von diesen Wurzeln gelebt, und sich recht gut dabey befunden. Nach seinem Urtheile befördern sie, wenn man sie häufig genießt, den Schlaf, auch selbst, wo sonst der Schlaf mangelt, und würken also hierinn als ein Nachtschatten. Sonst hat die Unschädlichkeit der Erdäpfel auch den Ausspruch der ganzen medicinischen Facultät zu Paris für sich, welches dieselbe, als man sie vor einigen Jahren in Frankreich verdächtig machen wollte, in einem durch die Zeitungen bekannt gemachten Aufsatze, für ein gutes, gesundes, auf keine Weise schädliches, sondern vielmehr sehr nützliches Nahrungsmittel erklärte.

Die Erdäpfel scheinen nicht dazu bestimmt zu seyn, daß sie zu Brod dienen sollen. Vor sich allein backt das Mehl nicht gut; es geht nicht recht auf; es bindet nicht, und giebt ein Wasserschliffiges schwerverdauliches Brod. Wenn aber Getraide zugesetzt wird, so bekommt man ein schmackhaftes und gutes Brod, das sich lange hält. Jedoch ist auch dieses Brod schwerverdaulich und nicht gesund, weil der seiner wässerigten Theile beraubter und also mehr in die Enge gebrachter Schleim des Tartuffelmehls durch den Getraidezusatz nicht ganz verändert und verbessert werden kann. Es ist daher kein Brod für schwache Magen und sitzende Leute, sondern nur für Starke und Arbeitsame. Ja sogar diese müssen es nicht beständig essen. Denn es macht in der Schweiz Verstopfung der Drüsen; und diesen Zufall hat auch der Verfasser der Abhandlung vom Tartuffelmehle, im 51 Stück der Hannöverschen Nützlichen Sammlungen vom Jahre 1758, in seiner Gegend bemerket, woselbst

selbst viel Tartuffelbrod gegessen wird. Dieses Brod macht auch Blähungen, und treibt den Leib sehr auf.

Aus Tartuffelmehl allein, wenn man einige Eyer und Butter darinn schlägt, und genugsamen Hefen hinzuthut, werden schöne, schmackhafte, und leichtverdauliche Kuchen. Aus Tartuffelmehl mit Eyern macht man sehr mürbe Klösse. Auch daraus werden gesunde und leichtverdauliche Klösse, wenn man die frischen geschälten Erdäpfel auf einem Reibeisen reibet, sie gelinde durch ein Tuch drückt, mit feingeriebenem trockenen Milchbrod, Eyern, und siedendem Wasser einrührt, und hernach in siedender Fleischbrühe kochet.

Man hat Methoden angegeben, Grütze, Schmalz, Käse, Cafee, und wer weiß was, von den Erdäpfeln zu machen. Anweisungen dazu findet man im 95 Stück der Gelehrten Beyträgen zu den Braunschweigischen Anzeigen vom Jahr 1772, und im 12 Stück gedachter Wochenschrift vom Jahre 1773, desgleichen im 69sten Stück des Hannöverschen Magazins vom Jahre 1770. Allein diese Zubereitungen sind theils zu sehr erkünstelt, theils zu unnatürlich, als daß sie mir gefallen könnten, wenn sie auch nicht so sehr der Gesundheit nachtheilig wären, als ich es dafür halte.

Ich will lieber die natürlichen und einfältigen Zubereitungen empfehlen, welche jedermann schmackhaft und gesund finden wird. Solche sind, ausser den bereits erwähnten Klössen, die ganz gekochten Erdäpfel, oder auch Breye und Suppen davon. Man isset diese Wurzeln sowohl mit Fleisch als auch ohne dasselbe. Letzteres rathe ich denen, die einen schwachen Magen haben. Denn das Fleisch giebt dem Magen mehr Verdauungsarbeit, und wenn diese unvollkommen geschieht,

bläht es in Verbindung mit den Erdäpfeln mehr, als letztere vor sich allein thun. Nachdem man die Erdäpfel geschabt und gewaschen hat, setzt man sie mit kaltem Wasser an das Feuer, und läßt solches aufwallen. Dieses Wasser, das nun einen süßlichten Geschmack bekommen hat, gießt man ab, weil es, wenn es bleibt, Blähungen macht. Denn gießt man Fleischbrühe daran, thut geriebene Semmel und etwas Pfeffer dazu, und richtet sie an. Auf solche Art sind sie eine gelinde Speise, die nicht die mindeste Beschwerde, selbst im schwächesten Magen, verursacht. Sehr gut, sagt Herr **Ludwig im 1 Stück des 3 Bandes der Sammlung auserlesener Schriften von der Oeconomischen Gesellschaft zu Bern**, schicken sich die Erdäpfel zum Hering. Diesen legt man in eine Schüssel, worinn man frische Butter thut, welche man über Kohlen schmelzen läßt; alsdenn thut man auch die vorher gekochten und in Scheiben geschnittenen Erdäpfel hinein, und, wenn alles im Kochen ist, gießt man etwas Fleischbrühe hinzu, läßt es aufwallen, und richtet es mit oder ohne Gewürz an. So wird die Süßigkeit der Kartoffeln durch das Salz der Heringe gemindert, und beyde bekommen einen gemäßigten Geschmack. Eine nahrhafte Suppe wird aus den Erdäpfeln, wenn man sie, nachdem sie geschält, gekocht, und kalt geworden, auf einem Reibeisen reibet, und in der Sonne oder auf dem Ofen trocknet, sie darauf entweder in Stücken schneidet, oder zu einem groben Pulver wie Grütze stößt, und so verwahret. Da kann man zu der Zeit, wenn anderes Gemüse fehlet, diese getrockneten Erdäpfel in warmer Fleischbrühe, oder blos in Wasser mit Butter, bey gelindem Aufwallen am Feuer zergehen lassen, und über Brod anrichten.

2) Spanische Batatten. *Convolvulus* BATATAS.

Es sind kleine, purpurrothe, knothigte Wurzeln, von ausnehmend süssem Geschmack und zarter Substanz. Sie kommen im kalten Clima nicht fort, und werden in Spanien und Portugall cultiviret. Sie müssen abgekocht werden, wenn sie nach andere Länder als eine Delicatesse verschickt werden sollen.

3) Unter-Artischocke.

Helianthus TUBEROSUS L. *Corona Solis, parvo flore, radice tuberosa.* TOURN. Auch Jerusalems-Artischocke. Franz. *Taupinambour.* Sie wird in den Gärten gebauet. Die Wurzel hat mit den Erdäpfeln die gröste Aehnlichkeit, und wird denselben von einigen vorgezögen, von andern nachgesetzt.

Fünftes

Fünftes Kapitel.

Von den Nüssen und den öligten Früchten.

Das Oel, welches einige Körper des Pflanzenreichs in sich enthalten, ist von doppelter Art. Es ist solches entweder ein flüchtiges, feuriges, scharfes, und durchdringendes Wesen, oder eine milde, fette, butterhafte, schmierigte Flüßigkeit. Beyderley Oel ist schon wesentlich und von Natur in den Körpern vorhanden. Das flüchtige feurige Oel erlangt man aus denen damit versehenen Pflanzentheilen durch die Destillation. Man nennt es das ätherische oder auch ganz eigentlich das wesentliche (essentielle) Oel, weil es der Wurzel, oder dem Saamen oder Kraute, worinn es steckt, Geruch, Geschmack, und vorzüglich würksame Kräfte ertheilet. Dieses Oel hat keine nährende Eigenschaft, und diejenigen Nahrungsmittel, welche reichlich damit begabt sind, können auch nicht in Menge, und nicht in der Absicht, sich damit zu nähren, genossen werden; sondern man bedienet sich derselben als Gewürz. Von dieser Art Speisen werde ich weiter unten handeln. Jetzt habe ich es mit denenjenigen Pflanzenspeisen zu thun, in welchen das schmierigte (unguinöse) oder butterhafte Oel steckt, welches man durch Auskochen oder Auspressen in reiner Gestalt bekommt. Dieses Oel ist am häufigsten und reinesten in der Olive und in den Mandeln; mehr mit wässerigt- erdigt- schleimigten Theilen vermischt findet man es in den Nüssen und Fruchtkernen. Im frischen Zustande hat dieses Oel nicht die geringste Schärfe; es ist süßlicht, milde, und kommt in seiner Natur und seinen Eigenschaften völlig mit dem Fett der Thiere über-

ein, nur daß es eine grössere Flüßigkeit und eine geringere Neigung zum Gerinnen hat. Wenn aber das Oel alt wird, so nimmt es auch eine eben so grosse Schärfe und starke Fäulniß an, als das thierische Fett, und würkt in diesem Zustande auf eine schädliche Art in unsern Körper. Wer nun das mit den Speisen genossene Oel in seinem Magen nicht verdauet, bey dem ist es nach einem oder zwey Tagen so gut, als hätte er altes verdorbenes Oel zu sich genommen. Er wird faules Aufstossen, Soodbrennen, Magenkrampf, Colik, Brechen, Fieber, und allerhand verdrießliche Zufälle bekommen.

Wir bedienen uns des frischen Oels mit Vortheil als einer innerlichen Arzney gegen die Gifte und des davon oder von andern scharfen Materien entstandenen heftigen Bauchgrimmens, ferner gegen das Miserere und die hartnäckige Leibesverstopfung, und gegen die Würmer, zuweilen auch gegen den rohen Hals. Ueberhaupt dient der innerliche Gebrauch des Oels in denen Fällen, wo scharfe im Magen und in den Gedärmen vorhandene prickelnde und stark reizende Partikeln einzuwickeln, und trockene zusammengezogene eingeschrumpfte Fasern zu erschlaffen oder harte Excremente zu erweichen sind. Man nimmt zu diesem Ende öfters einen oder zwey Eßlöffel voll Oel. Viel Oel mit lauem Wasser getrunken, ist ein Brechmittel.

Wenn sich meine Leser vorstellen, daß das Oel nicht in Wasser auflösbar ist, daß es in der Wärme geschwinde verdirbt und faulet, und daß es die Fasern erweichet und erschlaffet; so werden sie auch leicht glauben, daß das Oel schwerverdaulich sey, und daß der öftere und reichliche Genuß öligter Speisen keinem Menschen gesund seyn kann. Man muß viel gute scharfe Galle

Galle haben, wenn man das Oel verdauen will. Denn aus der Vermischung des Oels und der Galle wird ein seifenhaftes Wesen, das sich in den wässerigten Magensäften auflösen lässet. Wenn das nicht geschieht, so kann kein Milch- und Nahrungs-Saft daraus bereitet werden, sondern das Oel verdirbt im Magen, und verunreiniget denselben, und hiernächst auch das Blut, mit einer faulen scharfen Materie. Wenn aber das Oel verdaut wird, so nährt es sehr; allein es macht fette schwammigte Körper, am meisten in Ländern eines gemäßigten Clima. Denn da übt es seine erschlaffende Würkung stärker aus, als in den warmen mittägigen Ländern, wo die Ausdünstung der menschlichen Körper groß ist. Man bedient sich daher in Italien, Portugall, und Spanien des Baumöls fast an allen Speisen statt der Butter, und man bemerkt keinen Schaden davon. Dagegen sind in vielen Klöstern Deutschlands, wo man zur Fastenzeit alles mit Oel fett macht, die Leisten- und Geilen-Brüche sehr gemein.

Ausser dem **Baumöl**, welches unser gemeinstes und bestes Oel ist, hat man noch das **Rübsaamenöl**, und **Dotteröl**. Beyde sind an Süßigkeit, Reinigkeit, und Güte weit schlechter als das Baumöl, werden aber doch statt desselben vom gemeinen Mann gebraucht. Das **Rübsaamenöl** oder **Repsöl** wird aus dem Saamen der **Steckrüben** gemacht, und ist in Sachsen und den Niederlanden unter dem Gesinde gebräuchlich. Es ist dick und unrein, und hat einen starken widrigen Geruch und unangenehmen scharfen Geschmack. Das **Dotteröl** ist aus dem in den Schoten sitzenden Saamen des **Dotterblumenkrauts**. (Sesamum falsum seu Myagrum sativum, das bey den **Franzosen** Cameline oder Sesame d'Allemagne heißt.) Es wächst häufig unter dem Flachs, und wird auch **Leindotter** genennt.

Das Oel wird in der Mark und im Magdeburgischen von den gemeinen Leuten auf Brod statt der Butter, oder sonst an den Speisen, genossen. In Indien und im Orient hat man statt des Baumöls zu allen Speisen das Cocosöl, und, wo dieses mangelt, das Sesamöl, welches letztere vom wahren Sesam (Sesamum indicum) ist.

Die Nüsse haben ihre nährende Kraft von dem in ihnen enthaltenen Oel. Je reiner und häufiger dieses Oel in denselben vorhanden ist, desto süsser schmecken sie, und desto nahrhafter sind sie; aber desto schwerer lassen sie sich verdauen. Die reine Süßigkeit der Nüsse und Kerne zeigt an, daß ein sanftes und zartes Oel in ihnen steckt. Die süssen Mandeln haben in diesem Stück vor allen den Vorzug. Wenn die Nüsse ausser dem Oel noch viel schleimigte oder wässerichte Theile bey sich haben, so nehmen sie davon den Geschmack an, und haben auch eine geringere Kraft zu nähren. Die süssen reichöligten Nüsse und Kerne sind, wenn sie in einem reinen und starken Magen gut verdaut werden, in kurzer Zeit den Menschen zu sättigen und ihn stark zu nähren im Stande; sie machen ihn fett und blutreich; aber sie erzeugen keine feste sondern schlaffe und schwammigte Fasern. Das geschieht um so mehr, wenn man nicht bey dem häufigen Genuß dieser öligten Früchte viel Leibesbewegung hat; ja alsdenn schwächen sie auch bald die Verdauungskräfte, und erregen eine öligte Schärfe. Man hat jedoch unterschiedene Zubereitungen und Zuthaten erfunden, wodurch man sie zur bessern Verdauung in einem schwachen Magen geschickter zu machen glaubet. Z. E. die Oliven, welche Früchte an Oel am reichhaltigsten sind, pökelt man ein; die Castanien und andere Nüsse röstet man; die Wallnüsse, Haselnüsse, und andere mehr wässerigt-öligte Nüsse isset man mit Salz;

aus den Mandeln macht man mit Zucker und Eyern mancherley Backwerk, und der Cacao wird mit Zucker in Chocolate verwandelt. Allein ob man durch diese Methoden immer seinen Zweck erreiche, werde ich bald bey näherer Betrachtung der einzelnen hieher gehörigen Speisen zeigen können. Das Rösten ist am wenigsten zu billigen, weil es das milde Oel in ein scharfes feuriges Oel verwandelt, welches nun geringer nähret, das Blut nicht abkühlet und versüsset, und die Fasern nicht erweichet, sondern vielmehr die Nerven reizet, und das Blut erhitzet.

Die Bitterkeit der bittern Mandeln, wilden Castanien, Eicheln, und der Fruchtkerne steckt nicht in dem Oel, sondern in den erdigten und harzigten Theilen. Vermöge dieser Bitterkeit haben diese Früchte eine stärkende, adstringirende, und erwärmende Kraft, die jedoch in den Fruchtkernen geringer ist. Denn die Kerne der Pfersichen, Abricosen, und Pflaumen sind zu wässerigt, als daß das bittere Principium sonderlich würken könne. Sie geben aber dem Muß und den aus erwähntem Obst gekochten Tränken einen herzhaften und guten Geschmack, wenn man sie zerstößt, und mit kochen lässet.

Zur Speise wählt man gern die frischen Nüsse. In denselben ist das fette Oel milde und lindernd. Sind aber die Nüsse alt, so hat das Oel bereits einige Schärfe angenommen, wodurch es Rauhigkeit im Halse, Husten, und Soodbrennen verursacht. Des Herrn Doctor Unzers Rath, nach dem Genuß der Nüsse den Mund auszuspülen und den Hals auszugurgeln, ist nicht aus der Acht zu lassen. Man hat beobachtet, schreibt er, daß Kinder und Erwachsene, die viel Nüsse speisen, sehr oft mit Geschwüren der Halsdrüsen und mit der Bräune be-

beschwert worden sind. Da hat man bey genauer Nachsicht, oder durch Sprützen des Halses, einige Stücken Mandel- oder Nuß-Brey entdeckt, welcher in den Winkeln bey den Halsdrüsen stecken geblieben, wo dessen Oel scharf geworden, und gedachte Uebel durch Anfressung hervorgebracht hat.

1) Mandeln.

Die süssen und bittern Mandeln sind von einerley Baum, der in Syrien und Arabien einheimisch ist. Von da ist er nach Italien gekommen. Daselbst und in Portugall, Spanien, Frankreich, und in denen am Rhein und Mayn gelegenen Ländern Deutschlands, wird er häufig gebauet. Bey uns ist er hie und da in den Gärten. Er blühet im April, und seine Früchte werden im Julius reif. Die Frucht ist eyförmig, und hat einen kurzen am Zweige festsitzenden Stiel. Die mit Haaren oder vielmehr mit einer feinen und sehr dicken Wolle besetzte Haut umgiebt ein ungefähr eine Linie dickes Fleisch oder vielmehr eine Schale, die hart, trocken, bitter oder unschmackhaft ist. Unter dieser Schale findet man einen harten holzigten Stein, von der nemlichen Gestalt, als die Frucht ist. In diesem holzigten Stein liegt in einer braunen mit länglichten Fasern versehenen Haut der Kern oder die Mandel, die nach Verschiedenheit ihrer Beschaffenheit und Geschmacks unterschiedene Namen hat.

Die süssen Mandeln können zwar, wenn sie noch grün und frisch sind, als Nüsse gespeiset, oder gleich den Welschen Nüssen und Abricosen eingemacht werden. Allein zum Tisch- und Arzneygebrauch bedient man sich allgemein der trockenen Mandeln. Wir bekommen solche aus den mittägigen Ländern, und zwar meistens in Schalen. Davon hat man hauptsächlich zwey Sorten.

Erst-

Erstlich, dünnschaligte oder Krak-Mandeln, welche, wenn man sie zerbeisset, oder mit den Fingern ausdrückt, gleich den Nüssen krachen, und woran die Schale so dünn, und der Kern so mürbe ist, daß man sie mit einem Finger ausdrücken und zerquetschen kann. Sie heissen auch Frauenzimmermandeln. Die zweyte Sorte sind die hartschaligten Mandeln, welche mit Gewalt und mit einem Hammer aufgeschlagen werden müssen. Unter den verschiedenen Arten von Mandeln, die in blossen Kernen ohne Schalen zu uns gebracht werden, sind die Ambrosienmandeln die delicatesten. Sie sind dick und rund, und von einer ungemein lieblichen Süßigkeit.

Eine gute Mandel muß nicht ranzigt oder herbe, sondern süß und angenehm, schmecken. Auswendig muß sie eine schöne hellbraune zarte und glatte Rinde haben. Sie muß nicht löcherigt oder wurmstichigt, nicht feucht, schimmlicht oder angelaufen, und inwendig nicht gelbfleckigt, sondern recht weiß und glänzend, und, wenn man sie mit den Fingern zerreibt, gut öligt seyn.

Die süssen Mandeln enthalten zur Hälfte ihrer Schwere ein gelbes Oel, das nach Mandeln riecht. Sogar die Kleyen, die nach Auspressung des Oels zurückbleiben, haben noch etwas Oeligtes bey sich; deswegen machen sie das Wasser milchigt, und haben seifenartige Würkungen. Die süssen Mandeln haben gute Arzneykräfte. Sie nähren in kurzer Zeit stark, und dienen daher, mit Zucker auf allerhand Art vermischt, den Entkräfteten und Genesenden zur baldigen Ersetzung des Bluts und der Kräfte; und man braucht sie bey den Säugenden zur Vermehrung der Milch. Wenn sie mit Wasser und Zucker zu einer Milch gemacht

 werden,

werden, so versüssen, verdünnen, und kühlen sie das Blut, lindern die Schmerzen, wickeln die Schärfen ein, und erweichen die trockenen Fasern. Deswegen läßt man die **Mandelmilch** in hitzigen Fiebern oder bey trockenem, gichtischen, und schwindsüchtigen Husten trinken. Man braucht sie auch mit Nutzen gegen den brennenden Urin, gegen die Schlaflosigkeit, und gegen die Steinschmerzen. Sie pflegt aber einen schwachen Magen leicht zu kälten und zu drücken, und erregt leicht Durchfälle.

Man findet in den Koch- und Confiture-Büchern eine Menge von Zubereitungen aus den Mandeln, die theils einfach genug, theils sehr zusammengesetzt sind, allesammt aber einen reinen und guten Magen zu ihrer Verdauung erfodern. Sehr wenig nahrhaft sind die **grünen in Zucker eingemachten Mandeln**, die **gerösteten oder gedörreten Mandeln**, (Torrades) und die **mit Zucker gebrannten Mandeln**, (Pralines) welche am leichtesten Soodbrennen machen. Man hat davon graue und rothe. Letztere bekommen ihre Farbe von einem mit Cochenille, Alaun, und Weinsteincremor abgekochten Wasser, worinn der Zucker, womit sie überzogen werden, aufgelöst wird. Diese Naschereyen, wozu auch die **weiß überzogenen Mandeln** gehören, können, in Menge genossen, den Magen sehr verunreinigen. Die **aus Schmalz oder Oel gebackenen Mandeln** sind eine ungesunde Speise. Alle diejenigen Zubereitungen der Mandeln, die mit Milch oder mit Mehl oder mit Fleischgallerten gemacht werden, geben überaus nahrhafte aber auch zugleich überaus schwerverdauliche Gerichte. Weil aber doch zuweilen der Fall vorkommt, daß Personen, die vom langwierigen überstandenen Fieber sehr ausgezehrt, oder nach starken Blutflüssen sehr entkräftet worden, doch einen guten Magen haben;

so will ich hier die Verfertigung einiger gesunden Mandelspeisen, aus der **Oeconomischen Encyclopädie**, mittheilen. Denn da jedem Menschen die Abwechselung der Speisen vortheilhaft und angenehm ist, so muß sie auch denen lieb seyn, die geschwind nährende Speisen bedürfen. Ich empfehle solche auch denenjenigen Schwindsüchtigen zur Veränderung, die sich eines guten Magens rühmen können, sie mögen übrigens bettlägerig seyn, oder noch Leibesbewegung haben. Nur müssen sie die **Mandelkuchen** und **Mandeltorten** verabscheuen, weil Eyer und Gewürze darinn sind, welche ein Fieber erregen oder unterhalten können. Das sogenannte Blanc manger verdirbt und schwächt den Magen. Die besten Gerichte sind folgende:

Gestandene Mandelmilch. Man siedet drey Kälberfüsse in Wasser, stößt ein Viertelpfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser, vermischt sie mit der Brühe von Kälberfüssen, und setzt sie in einer Schüssel in den Keller, so gesteht es. Alsdenn belegt man es oben wie ein Stern mit kleinen Rosinen, und steckt einige Zitronen- oder Pomeranzen-Schalen dazwischen.

Mandelmuß. Man stößt Mandeln mit Rosenwasser ab, weicht alsdenn die Brosamen von einer alten Semmel in Milchrahm. Wenn sie weich sind, treibt man sie durch einen Seiher, rührt sie an den Mandeln, läßt es zusammen aufsieden, und thut Zucker daran. Sollte es zu dick geworden seyn, gießt man mehr Rosenwasser hinzu. Dieses Mus kann man kalt oder warm essen. Man kann auch, wenn es nicht fieberhafte Zufälle verbieten, etwas Zimmt darauf streuen.

Die **Mandelspäne** sind ein leichtes Gebackenes aus Mandeln, zu Schaum geschlagenem Eyweiß und Zucker.

Mandelsuppe. Geschälte Mandeln werden mit etwas Rosenwasser klein gestossen, und mit Milch unter beständigem Umrühren vermischt an das Feuer gesetzt. Wenn sie kocht, schüttet man das gequirlete Gelbe von einigen Eyern hinzu, treibet alles durch ein Tuch, und setzt es wieder an das Feuer. Unterdessen werden Semmelschnittgen in Butter recht braun geröstet, über welche die Mandelsuppe angerichtet, und mit Zucker und Zimmt bestreuet wird.

Die bittern Mandeln besitzen eine ziemliche Schärfe, durch welche sie bey dem Federvieh, jungen Hunden, und einige andern Thieren tödtliche Convulsionen erregen. Bey Menschen haben sie eine auflösende, trocknende, und stärkende Kraft. Sie erwecken Appetit, treiben Blähungen, und zertheilen den Nieren-Schleim; sie tödten die Würmer, und führen die in den Lungen enthaltenen Feuchtigkeiten ab. Man isset zu diesem Ende alle Morgen einige Mandeln nüchtern. Es ist falsch, daß sie die Trunkenheit verhüten.

Wenn man Mandeln geniesset, muß man die äussere braune Haut abziehen; denn diese prickelt im Halse, und macht Soodbrennen. Man muß, nach Geoffroys Rath, die Mandeln wohl zerkauen, ehe man sie herunterschluckt; denn ihre Substanz ist so dicht und fest, daß die ganzen heruntergeschluckten Stücke durch den Stuhlgang wieder fortgehen.

2) Castanien.

Die süssen Castanien oder Maronen wachsen in den südlichen Europäischen Ländern, am meisten in Frankreich und Italien. Sie sind auch in Elsaß und in der Pfalz. Ihr Fleisch ist süß und etwas zusammenziehend,

ziehend, und färbt das blaue Papier roth. Nachdem Herr Spielmann zwey Pfund Castanien gepresset hatte, bekam er kein Oel, sondern einen Saft, der die Weingährung anfieng. Man kann die Castanien wegen ihrer zähen dickschleimigten und erdigten Substanz nicht roh essen; sondern sie werden geröstet oder gesotten. Sie bleiben aber doch schwerverdaulich, und bekommen nur starken und an harter Arbeit gewohnten Personen, welchen sie eine grobe und dicke sonst aber gesunde Nahrung geben. Ehe man sie über glüende Asche oder über das Feuer bringt, müssen sie gelinde mit einem Messer gestochen werden; sonst springen sie, wenn sie heiß werden, mit einem grossen Knall, nicht ohne Gefahr der Umstehenden, von einander, und werden auch nicht gleich durchgebraten. Die in der Pfanne geröstet werden, schmecken leicht unangenehm branstig. Es ist sehr übel, wenn man die gebratenen Castanien mit Butter zum Nachtisch aufstellt, weil sie denn noch schwerverdaulicher werden. Besser ist die Mode in Frankreich, sie mit Limonien- oder Pomeranzensaft und etwas Zucker zu essen.

Wenn die Castanien gut verdaut werden, nähren sie stark. Daher bringen sie vielen Gegenden des südlichen Europa denselben Nutzen als den Orientalern der Reiß. In den Französischen Provinzen Perigord und Limosin, in dem Gebürge Sevennes, im Genuesischen und in Toscana haben die Einwohner kein anderes Brod, als das von Castanien, welches aber kein eigentliches Brod, sondern vielmehr ein aus diesen Früchten oder deren Mehl mit Wasser gekochter dicker, fester, und schwerer Teig ist. Manetti schreibt, daß die armen Leute auf den Gebürgen von Pistoja und Casentino, wo die grösten Castanienwälder sind, aus Mangel des Weizen- oder Getraidebrods, das ganze Jahr über sich

von

von den Castanien nähren. Diese Leute, sagt er, sehen nicht mager oder schwach, sondern stark und gesund aus, und es giebt viele darunter, die ihr Leben über hundert Jahre bringen.

Auch aus unsern **wilden Castanien**, die kaum das Vieh gern frißt, könnte man zur Zeit des Getraidemangels nahrhafte Breye machen, oder gar ein Mehl daraus bereiten, wenn man ihnen nur ihre grosse herbe Bitterkeit benehmen könnte. Unser gelehrte Herr Doctor Kurella hat dieserhalb unterschiedene mühsame Versuche angestellt. Er fand, daß sie durch Rösten einen Theil ihrer Bitterkeit verloren, und sich auch gut schälen liessen. Durch lange anhaltendes Einweichen der ungeschälten und unzerschnittenen Castanien in weichem Wasser, und durch öfteres Abgiessen des alten und Aufgiessen des frischen Wassers, konnte er sie nicht an Geschmack milder machen. Er wusch die geschälten und klein geriebenen oder zu Mus gestampften Castanien täglich mit frischem Wasser unter beständigem Umrühren ab, bis das Wasser gar keinen Geschmack mehr hatte. Damit brachte er sieben Wochen zu, und erhielt ein schönes, weisses, mildes und wohlschmeckendes Mehl, welches auch sogar einen Biscuit gab. Geschwinder erreichte er seinen Endzweck, als er die in zwey Theile geschnittenen ungeschälten Castanien recht weich kochte, und das Wasser abgoß. Nun liessen sie sich gut schälen, und hatten viel Bitterkeit verloren. Diese gekochten Castanien rieb er zu Mus, und wusch solches unter beständigem Umrühren mit Wasser drey Tage hintereinander alle Morgen und Abende, und er bekam ein gutes eßbares Mehl, das aber doch nicht ganz ohne Bitterkeit war. Das öftere Auswaschen mit Kalkwasser oder mit Salzwasser ist zur Tilgung der Bitterkeit noch kräftiger als gemeines Wasser. Oder man kocht die mit einer

Gabel

Gabel durchlöcherten Castanien in Kalkwasser oder in einer Lauge von Kalk und Wasser, gießt die Lauge ab, schälet die noch warmen Früchte, und süsset sie etlichemal mit frischem Wasser wieder ab. Endlich lehrt Hr. D. Kurella noch folgende Zubereitung: Man durchlöchert die rohen Castanien, und thut sie mit ungelöschtem Kalk schichtweise in ein Faß, bis solches auf Dreyviertel angefüllet ist. Dann gießt man Wasser darauf, so daß das Faß voll wird. So läßt man es 24 Stunden lang stehen, gießt die Lauge ab, und wieder frisches Wasser darauf, spület damit den Kalk ab, und wiederholt solches öfters, bis aller Kalk völlig abgespület ist. Nachher muß man die Castanien abschälen, und noch 24 Stunden in reinem Wasser liegen lassen, dieses Wasser weggiessen, und sie endlich noch einmal mit reinem Wasser recht waschen und reinigen.

Das Decoct aus den bittern Castanien ist ein vortrefliches wurmtreibendes Mittel, das aber sehr wenige wegen des sehr unangenehmen Geschmacks gern nehmen.

3) Wallnüsse.

Der Baum der Welschen Nüsse ist in Syrien einheimisch. In Europa wird er in den Gärten, Aeckern, und an den Strassen gepflanzet. Er blühet im April, und im September werden die Früchte reif. Die Roßnuß oder Pferdenuß ist beynahe so groß wie ein Apfel, aber sie ist nicht so gut und schmackhaft, und inwendig nicht so ausgefüllt, als die gemeine Wallnuß. Von dieser letztern hat man zwo Sorten: Dünnschaligte und Dickschaligte. Die grünen Nüsse haben einen grasigten zusammenziehenden und etwas aromatischen Geschmack. Man nimmt sie im May und Junius ab, ehe noch ihre Schale hart wird. Nachdem sie dann

von der grünen Schale befreyet, und mit einem Griffel allenthalben durchstochen worden, weicht man sie viele Tage lang in Wasser ein, gießt dieses Wasser alle Tage ab, und frisches wieder darauf, kocht sie bey gelindem Feuer so lange, bis sie weich werden, und siedet sie endlich mit Zucker und Gewürzen ein. Diesen eingemachten Wallnüssen ertheilt man ein grosses Lob in Stärkung des schwachen Magens, Erweckung des Appetits, Stillung der Blähungscoliken, und Verbesserung des pestilentialischen Gifts. Sie haben diese Würkungen von den beygemischten hitzigen Gewürzen, und sind daher nur kalten Naturen dienlich. Wenn man die grünen noch unreifen Nüsse ganz und mit der grünen Schale gehörig einmacht, und des Abends nach dem Essen zwey oder drey Stück davon einnimmt, so führen sie, wie Rajus aus eigener Erfahrung versichert, den Leib gelinde ab. Diese jungen unreifen Nüsse werden auch roh, ohne den Schalen, mit Salz gegessen. Die Franzosen nennen sie Cerneaux. Aber sie sind, sagt Spielmann, mehr wäßerigt und schleimigt als öligt; sie bleiben, in zu grosser Menge gegessen, im Magen liegen, fangen an zu gähren, und erzeugen allerhand Uebel.

Die reifen getrockneten Wallnüsse geben, nach Herrn Spielmann, um die Hälfte ihrer Schwere ein süsses, gelbes, und sehr angenehmes Oel, das in der Kälte niemals gefriert, und das in allen Stücken statt des süssen Mandelöls gebraucht werden kann. Wegen dieses Oels sind die frischen Wallnüsse sehr nahrhaft, aber auch sehr schwerverdaulich; weswegen man sie mit Salz isset. Uebrigens geben sie eine milde und gesunde Nahrung, insbesondere wenn man ihnen das dünne gelbe Häutchen abzieht, welches herbe ist, und eine prickelnde Schärfe hat. Haben die Wallnüsse schon eine Weile gelegen, so sitzt dieses Häutchen fest, und die

Nüsse

Nüsse selbst werden ranzigt, und machen Heiserkeit, schlimmen Hals und Soodbrennen.

Aus den gerösteten Wallnüssen kann man Caffee und Chocolate machen.

4) Haselnüsse.

Die Staude wächst aller Orten in Europa. Sie blüht im Merz, und die Früchte werden im August reif. Sie haben in der Grösse und dem Geschmack unter sich einigen Unterscheid, sind aber allesammt von einerley Natur und Bestandtheilen. Man bekommt auch aus den Haselnüssen die Hälfte fettes Oel, das blos dem Geruch nach vom Mandelöl unterschieden ist. Diese Nüsse sind also auch sehr nahrhaft, und kommen in dieser nährenden Eigenschaft den Mandeln am nächsten, ausser daß sie wegen ihres zusammenziehenden Geschmacks etwas stärkend, und wegen ihrer gröbern Theile etwas stopfend sind. Sonst theilen sie uns einen milden und guten Nahrungssaft mit.

5) Pinien oder Zirbelnüsse.

Der Baum, der zum Geschlecht der Fichte (pinus) gehört, wächst in Spanien Italien und im mittägigen Frankreich. Die Nüsse sind kleine, länglichte, bauchigte Kerne, die an beyden Enden stumpf sind, weiß aussehen, und mit einem braunen, trockenen, und dünnen Häutchen bedeckt sind. Wenn sie eine gelblichte Farbe haben, sind sie alt, und schmecken denn nicht mehr so süß als im frischen Zustande. Die Pinien geben, nach Herrn Spielmann, einen Drittel ihrer Schwere fettes Oel. Wir brauchen sie meistens an den Brühen zum Kalbfleisch, zu Hünern, Capaunen, und dergleichen.

6) Pista-

6) Pistacien oder Pimpernüsse.

Der Baum wächst in Asien wild, in Italien und Frankreich aber wird er gepflanzt. Die Frucht ist von der Grösse einer Haselnuß, und die inwendigen Kerne sind die Pistacien, welche eine längliche und fast dreyeckigte Figur, und ein blaßgrünes fettöligtes Mark unter einem dünnen braunröthlichen Häutchen haben. Sie schmecken süsser und angenehmer als die Pinien, und sie dienen mit denselben zu einerley Gebrauch.

7) Wassernüsse oder Stachelnüsse.

Die Pflanze wächst allenthalben in Europa. Die Frucht ist etwas kleiner als eine Castanie, hat auswendig vier gegen einanderstehende Stacheln, und eine schwarze Schale, unter welcher ein herzförmiger weisser Kern befindlich ist. Sie schmecken süß und etwas zusammenziehend. Sie sind wässerigt und schwerverdaulich, und können daher kaum roh gegessen werden. Man bratet sie wie Castanien, oder siedet sie in Salzwasser, und isset sie mit Pfeffer und Salz. Sie können auch in theuern Zeiten zu Brod dienen, und vor Alters lebten die Thracier von dergleichen Brod. Man läßt sie welk werden, schälet sie, und löset das weisse Häutchen ab. Dann trocknet man sie erst etwas in der Luft, und hernach gänzlich in einem verschlagenen Backofen. Wenn sie abgekühlt sind, stößt man sie in einem Mörsel gröblich und in einer Handmühle zu Mehl, welches man durchsiebt, und zum Brey oder Brod brauchen kann. Siehe Berlinische Sammlungen 8 Band S. 382.

8) Bucheneicheln oder Buchäckern.

Diese Früchte der Büchen haben einen sehr süssen fetten Geschmack, und sind an Oel ungemein reichhaltig. Das Oel wird von vielen dem Olivenöl gleich geschätzet, und

und statt desselben an einigen Orten Deutschlands, in Elsaß, Lothringen, und Flandern, an den Speisen gebrauchet. Unser gelehrte Herr von Francheville hat in den Gedenkschriften der Königlich Preußischen Academie dieses Buchenöl gehörig zu bereiten gelehret, und sich bemüht, es den Hauswirthen zu empfehlen. Daß die Buchennüsse selbst viel Nahrungssubstanz enthalten müssen, sieht man an dem Wildpret und den Schweinen, die sich damit mästen. Vor Alters waren diese Früchte auch eine Speise der Menschen, und noch jetzt isset man sie in Schweden. Allein roh gegessen sind sie schädlich. Sie nehmen den Kopf ein, machen dumm und schwindlicht, und es sind Beobachtungen aufgezeichnet, daß von deren Genuß Seitenstechen, Wasserscheu, und eine dem Rausch ähnliche Betäubung entstanden. Sie verlieren diese narcotische Eigenschaft durch das Rösten, und man kann sie, wie Castanien gebraten, ohne Schaden essen, wenn man sie nur verdauen kann. Man macht auch aus den geröstеten Bucheckern einen Caffee. Den grösten Nutzen aber könnten sie durch ihr Mehl zu theuern Zeiten leisten. Nach unsers berühmten Herrn Doctors Kurella Anweisung sind unterschiedene Methoden, dieses Mehl zu erlangen. Man muß vorerst gute reife Früchte von demselben Jahre, da sie gewachsen sind, sammlen. Denn man findet immer noch viele vom vorigen Jahre, welche weder das Wild, noch die Schweine oder Mäuse, verzehret haben. Die Zeit ihrer Reife ist im November, wenn schon Nachtfröste gewesen sind. Die guten und frischen Bucheckern sind glänzend, schwerer, härter, und heller an Farbe, als die vorjährigen, welche leichter, etwas welk und etwas einzudrücken, auch dunkler, schwarzfleckigt, und nicht so glänzend sind. Man nutzet die Früchte, entweder wenn sie noch mit ihrem Oel versehen sind, oder wenn letzteres schon ausgepresset worden. Denn das

nach der Auspressung des Oels übergebliebene Mark läßt sich gut trocknen, fein stossen oder mahlen, und mit der Hälfte Getraidemehl zu Brod backen. Will man die Früchte nicht ihres Oels berauben, so schält man sie roh, weicht sie in recht warmen Wasser ein, zieht die inwendige Haut ab, schneidet sie klein, und trocknet sie stark. Man kann sie auch mit den Schalen in einem Backofen rösten, und dann erst schälen. Oder man schneidet jede Frucht in einige Stücken, kochet sie mit einer Lauge weich, gießt solche ab, und süsset sie öfters, wie bey den Castanien, mit frischem weichen Wasser ab. Alsdenn schält man sie, und trocknet sie in warmen Stuben oder im Backofen stark. Alle diese auf unterschiedene Art ausgetrocknete Buchecken lassen sich fein stampfen, oder auf der Mühle mahlen, und im Nothfall zu Brod oder andern Speisen anwenden.

9) Gemeine Eicheln.

Die Früchte der Eichbäume haben einen sehr bittern herben und zusammenziehenden Geschmack. Sie sind öligt, und daher sehr nahrhaft. Wegen ihres unangenehmen Geschmacks bedient man sich derselben so blos nicht eigentlich zur Speise. Man kann sie aber durch gehörige Zubereitung zum Brodbacken geschickt machen, und man hat sie auch würklich in theuren Zeiten mit Vortheil dazu gebraucht. Man muß aber keine vorjährigen Eicheln dazu nehmen, die noch oft unter den Bäumen zu finden sind. Solche sind an Farbe sehr dunkel, oft schwärzlich, und so welk, daß sie sich eindrücken oder zusammendrücken lassen. Auch muß man keine unreife Eicheln nehmen, welche im September und October theils madigt abfallen, theils vom Sturm abgeworfen werden. Sondern man sammlet reife Eicheln zu Anfange des Novembers, wenn schon Reife und Fröste gewesen sind, ein. Die alsdenn abfallen, sind

sind gut, hellbraun, dicht und fest. Wenn solche geschälet, mit Wasser oder mit einer schwachen Lauge von Asche oder mit Kalkwasser gekocht, hernach mit frischem Wasser etlichemal abgesüßt, und endlich klein geschnitten worden; so kann man sie zu Mus gerieben als Gemüse kochen, oder getrocknet und zu Mehl gemacht, mit Getraidemehl vermischt, zu Brod verbacken.

Einen Caffee aus Eicheln haben nicht allein schon seit vielen Jahren die Einwohner eines an Berlin benachbarten Städtchens getrunken, sondern die Aerzte haben ihn auch seit einiger Zeit für eine ganz vortrefliche Arzney gegen die Verstopfung der Drüsen des Unterleibs und gegen alle daher rührende Krankheiten erkannt. Man wählt zum Caffee gesunde, vollkommene, und schwere Eicheln, die weder eingeschrumpft noch wurmstichigt sind. Man schälet die Rinde vom Kern ab, und hiernächst auch die faserigte braune Haut, die den weissen Kern bedeckt. Sodenn spaltet man die weissen Eicheln, und schneidet sie in Würfeln. Nun trocknet man sie auf einem Papier auf dem Ofen, bis sie recht hart werden. Dabey rührt man sie zuweilen um, damit sie egal trocknen. Man muß sich auch hüten, daß man sie nicht verbrenne oder zu trocken brenne. Während dieses Trocknens schwitzen sie eine öligte gummiartige schädliche Feuchtigkeit aus. Wenn sie gehörig trocken sind, röstet man sie, wie die Caffeebohnen, in einem verschlossenen Gefäß unter beständigem Umrütteln. Man muß sie aber nicht zu schwach und nicht zu stark rösten. Nun stößt oder mahlt man sie zu Pulver, welches man mit Wasser wie Caffee kocht. Um ihn noch wohlschmeckender zu machen, kann man ein oder zwey Loth geröstete Eicheln mit dem vierten Theil Caffee oder den achten Theil Cacaobohnen vermischen.

Der Eichelncaffee hat eine stärkende, nährende, und eröffnende Kraft, und macht bey einigen Kranken heilsame, klebrigte, stinkende Schweisse. Wenn man ihn zur Arzney braucht, läßt man ein Loth gepulverte geröstete Eicheln, mit einem halben Loth ordentlichen Caffeebohnen vermischt, mit kochendem Wasser ausziehen, und solches sogleich durch ein Filtrum laufen. Diese klare filtrirte Extraction trinkt man mit Zucker, entweder warm oder kalt, des Tages ein oder zweymal.

10) Oliven.

Der Oelbaum wächst im mittägigen Europa und in Asien. Die Früchte oder Oliven sind nach Unterscheid des Landes von unterschiedener Grösse. Sie sind anfänglich grün, und werden, wenn sie reif sind, erst weiß und hernach schwarz. Gegen Ende des Octobers, da sie noch halb unreif sind, sammlet man sie zum Einmachen ein. Denn roh können sie nicht gegessen werden, weil sie gar zu widerlich bitter und zusammenziehend schmecken. Um also diesen grünen Oliven ihr rauhes und herbes zu benehmen, weicht man sie vorerst in einer von Asche und ungelöschten Kalk gemachten Lauge 24 Stunden lang ein, legt sie alsdenn noch einige Tage in frischem Wasser, welches täglich erneuert werden muß, thut sie darauf in Salzwasser, und packt sie endlich mit Salz, Fenchel, und Coriander in Fässer. Diese eingemachte Oliven, worunter man die kleinesten, welche aus Provence kommen, für die besten hält, sollen den Magen stärken und den Appetit erregen. Deswegen isset man sie zu den Brühen am Fleisch und andern Speisen. Aber sie sind schwerverdaulich, und drücken den Magen.

Die reifen Oliven schmecken so ekelhaft süß und ölig, daß man sie, weder frisch noch eingemacht, essen kann. Man braucht sie daher blos zum Auspressen des Oels, das nach der unterschiedenen Behandlung eine unterschiedene Güte hat. Sind die Oliven noch unzeitig, so geben sie ein bitteres Oel, welches nicht leicht helle wird. Sind sie aber überreif, so enthalten sie ein ranziges, scharfes, und allzufettes Oel. Meistentheils haben sie im November ihre vollkommene Reife. Das Oel von der ersten Auspressung ist das Jungfernöl, und das beste. Ein gutes Baumöl muß hell und durchsichtig und nicht allzufett seyn, und weder Geruch noch Geschmack haben. Das Oel aus Provence halten wir für das reinste und beste. Von den Würkungen des Oels ist schon zu Anfang dieses Kapitels gehandelt worden.

Zweyte Abtheilung.

Von den schwachnährenden Vegetabilien.

Die Speisen der ersten Abtheilung sind mehrentheils alle von der Beschaffenheit, daß sie der Mensch allein, ohne Zusatz von Fleischspeisen, geniessen kann, und doch hinlänglich davon genähret wird. Ja es ist nicht einmal gut, die stark nährenden Vegetabilien mit dem eben so stark nährenden Fleisch oft zusammen zu essen. Denn dergleichen Kost verursacht eine grosse Vollblütigkeit, welche nicht selten gefährliche Folgen nach sich zieht. Es giebt Leute und Kranke, denen man eine magere Kost anrathen, und den Genuß des Fleisches sowohl als auch der mehligten und öligten Pflanzenspeisen verbieten muß. Diese Leute, die alles meiden müssen, was viel Blut und viel Fett macht, finden vornemlich unter den Speisen der zweyten Abtheilung eine grosse Menge zu ihrer beliebigen Wahl. Sie sind glücklicher daran als diejenigen armseligen Hypochondristen und Astmatiker, die das Fleisch nur selten und in geringer Menge essen dürfen, weil es ihnen zu viel Schleim erzeuget, und die doch auch kein Obst und kein Gemüse vertragen können, weil es ihnen zu viel Blähungen und zu viel Säure macht. Solchen Personen bleiben nur wenige Speisen aus der ersten Abtheilung übrig, die sie mit hinlänglicher Ernährung und Sättigung allein geniessen können. Brodspeisen, Reißspeisen, Grütze, und Erdäpfel müssen bey ihnen an den meisten Tagen die Stelle des Fleisches vertreten; und

gewiß sie befinden sich ziemlich gut dabey, wenn sie sich nur erst an diese Diät gewöhnet haben, und nicht öfter als ohngefähr zweymal in der Woche Fleisch mit Gemüse essen.

Das nahrhafte, welches in denen Speisen steckt, die zu dieser zweyten Abtheilung gehören, ist kein dichter und substantiöser Schleim, sondern ein schleimigter Saft, der sich durch Kunst nicht austrocknen läßt, weil er zu wässerigt ist. Dieser Saft füllet die Zwischenräume der Fasern in den Kräutern und Wurzeln aus, oder er ist in dem Fleisch des Obstes vorhanden. In den Wurzeln und dem Obst ist er bald mit gröbern erdigten fast mehlartigen Theilen, bald mit einem klebrigten Zuckersaft vermischt, und in diesen Speisen hat er mehr Kraft zu nähren, als in den Kräutern, welche fast allesammt ein blosses Wasser enthalten, und nicht die geringste Nahrhaftigkeit besitzen. Das faserigte Wesen der Kräuter und Wurzeln kann nicht nähren, sondern geht als Recrement wieder ab. Die Häute der Wurzeln sind meistens widrig bitter und sehr blähend, daher muß man viele Wurzeln abschälen. Die Häute und Stiele der Früchte und vieler Kräuter sind herbe, grasigt, sehr blähend, und ohne Nahrungssaft. Die Stengel und Strünke der Kohlkräuter sind vielen Personen wegen des süssen Geschmacks angenehm, aber gar sehr blähend. Die Kerne des meisten Obsts haben einen bitterlichen oder herben Geschmack, sind trocken und etwas erhitzend, haben kein oder sehr wenig Oel, und sind ungemein blähend, und gar nicht nahrhaft.

Die meisten Pflanzenspeisen, welche in dieser Abtheilung vorkommen werden, sind also untüchtig, dem Menschen eine dauerhafte und starke Nahrung zu ertheilen. Einige Wurzeln und einige Obstsorten haben zwar

mehr Nahrungssubstanz in sich; aber dieselbe ist doch noch zu wässerigt, und zur Erzeugung vielen derben Bluts und zur Wiederersetzung desjenigen Leims, aus welchem unsere Fasern ihre Festigkeit erlangen, ganz unfähig. Wir geniessen daher diese Speisen nicht eigentlich in der Absicht, uns damit zu nähren, sondern darum, daß wir uns leichter sättigen, unser Blut erfrischen oder verbessern, weniger Fleisch nöthig haben, und mit keinem Ekel essen, welchen letztern der Genuß des blossen Fleisches leicht hervorbringt. Ausser dieser angeführten Hauptabsicht kann man noch andere Zwecke erreichen, welche freylich einem Gesunden gleichgültig, dem Schwächlichen und Kranken aber von grosser Wichtigkeit seyn können. Da nemlich viele dieser vegetabilischen Speisen mit würksamen theils salzigen, theils balsamisch-aromatischen, theils gummiartigen Bestandtheilen versehen sind, so kann ein geschickter Arzt und ein sorgfältiger Kranke eine kluge Wahl unter denselben anstellen. Er kann solche wählen, von welchen man mit gutem Grunde erwarten kann, daß sie durch einen täglichen und langwierigen Genuß und durch schickliche Zubereitungen grosse Heilskräfte in den besondern Krankheiten ausüben werden. Man hat unzählige Exempel, daß man durch solche medicinische Speisen die bewundernswürdigsten Curen verrichtet hat. Ich werde daher vornemlich in jeder Classe der folgenden Nahrungsmittel erst diejenigen Heilskräfte genau erzählen, welche die zu einer Classe gehörigen Pflanzenspeisen mit einander gemein haben, und sodenn mich blos bey denen etwas aufhalten, welche vor andern sich in diesen Heilskräften hervorthun und auszeichnen. Das wird mich von den sonst beschwerlichen Wiederholungen einer und derselben Sache befreyen. Und eben darum, damit ich nicht nöthig haben möge, einerley oft zu sagen, will ich jetzt noch allgemeine Bemerkungen voranschicken, von wel-

welchen meine Leser bey allen in der Folge besonders abzuhandelnden Nahrungsmitteln die Anwendung machen können.

Die **Kräuter**, die **Wurzeln** und das **Obst**, sind allesammt sehr blähend, und haben im Magen eine Neigung zur Säure. Diese Eigenschaften werden in einem schwachen Magen sehr merklich und beschwerlich. Wer aber gut verdauet, der empfindet wenig oder gar nichts davon. Da auch jetztgenannte Speisen sehr wässerigt sind, so erschlaffen sie, wenn sie reichlich genossen werden, den Magen, schwächen die Schärfe der Galle, und schaden der Verdauungskraft. Sie machen daher meistens eine Aufblähung des Magens, jedoch thun sie das weniger, wenn sie recht weich gekocht worden. Durch das Kochen wird auch ein Theil der in ihnen verschlossenen Luft fortgejaget, und sie werden dadurch weniger blähend. Das Gemüse also ist dem Magen nicht so beschwerlich als das rohe Obst und die rohen Salatkräuter. Diese erkälten leicht den Magen, und machen Coliken oder Durchfälle. Die gekochten **Kohlkräuter** schlagen mehrentheils durch, insbesondere wenn man ihnen ihr natürliches Wasser nicht weggenommen hat, sie erregen aber nicht leicht Coliken und Durchfälle, als nur, wenn man sie zu fett macht, oder Bier darauf trinkt, oder Milchspeisen dabey isset. Diese Vermischungen können auch die **Wurzeln** nicht wohl im Magen leiden, welche dann seltener einen Durchfall, dafür aber desto heftigere Blähungs-Coliken hervorbringen. Der Salat erfordert zu seiner Verdauung einen starken Magen. Drey Dinge sind an demselben, welche die ganze Kraft des Magens aufbieten. Das rohe Kraut, der Eßig, das Oel. Selten hat ein Kranker einen guten Magen, und der Salat ist also den meisten Kranken recht sehr schädlich, und ganz unverdaulich. Am wenigsten schickt sich

der Salat zur Abendspeise für die, welche sich nicht ganz zu den Gesunden rechnen können. Sehr widersinnig ist es gehandelt, wenn man Leute, die eine schlechte Verdauung haben, medicinische Kräuter als Salat essen lässet, und damit Curen verrichten will, welche nur bey guter Dauungskraft anschlagen. Besser ist es, wenn man die Kräuter und die sogenannte Spargelpflanzen den Kranken in schwachen Brühsuppen zur Cur brauchen lässet; oder wenn man im Frühjahre den frisch ausgepreßten Saft der Kräuter in einigen Fällen mit Bouillon oder Wadeke, und in andern Fällen mit Wein vermischt giebt.

Am heilsamsten, und auch würklich dem Magen am zuträglichsten, sind die Kräuter und Wurzeln, wenn man sie in der ordentlichen Jahreszeit geniesset, wo sie frisch zu haben sind. Die getrockneten verlieren viel von ihrer Güte; sie sind entweder dürre oder pelzigt, und lassen sich nicht so weich und mürbe kochen, als die frischen. Die in Salz oder Eßig eingemacht worden, sind ungesund, und geben keine milde gute Nahrung.

Unter dem **Obst** sind einige Früchte, wovon man unzählig viele Sorten hat. Es ist unmöglich, es ist auch unnöthig, daß ich hier alle Sorten der Aepfel, Birnen und Weintrauben nenne. Bey den Botanikern und Gärtnern herrscht darinn noch eine grosse Verwirrung. Weil manche Sorten noch nicht recht characterisirt sind, so ist glaublich, daß zuweilen aus einerley Sorte nur blos durch die unterschiedenen Namen, welche sie an diesem oder jenem Orte bekommen hat, nicht aber dem Wesen nach, mehrere Sorten entstanden sind. So entstehen auch durch die Wartung, durch öftere Versezungen, und durch Unterscheid des Erdreichs, neue Spielarten und Abänderungen, die doch von den Haupt-

sorten

sorten nicht wesentlich unterschieden sind. In Absicht ihres Gebrauchs haben auch einige Früchte von einerley Art, insbesondere Aepfel, Birnen und Weintrauben, darinn einen Unterscheid, daß einige davon zum Rohessen, andere zum Kochen, wieder andere zum Einmachen, noch andere zum Trocknen und Backen, und endlich andere zum Most, besser taugen. Ja die Oeconomen wissen auch jetzt sogar das faule Obst zu nutzen, indem sie Branntwein und Eßig daraus bereiten.

Da die meisten Liebhaber des Sommerobsts dasselbe vornemlich wegen der Schönheit ihrer Farbe und der Lieblichkeit ihres Geschmacks schätzen, und da das Obst diese vorzügliche Güte nicht ehe besitzet, als bis es zur gehörigen Reife gelanget ist; so darf ich hier die Kennzeichen des reifen Obsts nicht übergehen. Es ist auch selbst für die Gesundheit der Menschen viel daran gelegen, daß dasjenige Obst, welches gleich frisch verspeiset wird, durch die Reife seine Vollkommenheit erlangt habe. Am nothwendigsten ist solches bey dem sogenannten Stein- und Kern-Obst.

Von dem ersten Anfang an, da sich die Frucht am Baume bildet, sieht man sie täglich an Grösse zunehmen. Ganz anfänglich ist sie unschmackhaft, zähe und pelzig. Wenn sie ihre Grösse beynahe erreicht hat, findet man sie sehr hart, und ihren Saft herbe und scharf. Wenn sie aufhört, an Grösse zuzunehmen, und also nun ihren Wachsthum erreicht hat, so fängt sie an, heller, glatter, und glänzender zu werden, und ihre steinharte Substanz wird, bey dem Sommerobst, nunmehr nach und nach weich, saftig und mürbe. Das ist der Anfang ihrer Reife, welche zur völligen Zeitigung noch einige Tage erfodert. In diesem Zustande hat sie ihre gröste Vollkommenheit. Sie läßt sich eindrücken, ist an Far-

be

be hell und klar, und schmeckt saftig, mürbe, und angenehm süß oder weinsäuerlich, und gewürzhaft. Sie bleibt aber nicht lange so, sondern wird in kurzer Zeit überweich oder überreif, fleckigt und dunkel, unschmackhaft und saftlos, oder der Saft wird mehligt und klebrigt, und endlich erfolgt die Fäulniß.

Das Sommerobst erlangt sogleich auf dem Baum seine völlige Reife, und fällt hernach von selbst ab. Aber es dauert nicht, sondern fängt bald an, überreif und schlecht zu werden. Man muß es daher gleich frisch oder gekocht wegessen. Den Ueberfluß verbraucht man zum Einmachen, oder zum Backobst für den Winter. Die Zeit dieses Obsts ist vom Julius bis in den September. Da die Sommerhitze um diese Zeit insgemein am stärksten ist, so verdunstet das feineste des Safts gar zu stark und gar zu geschwinde. Daher kann dieses Obst nicht dauern. An dem Tage, da es vom Baume abgenommen worden, ist es doch zu warm und matt. Besser schmeckt es, wenn es einen Tag an einem kühlen Ort gelegen hat. Ist die Hitze der Luft mäßig, so dauert es wohl zwey bis drey Tage im Zimmer, aber selten länger.

Das **Winterobst** hat entgegengesetzte Eigenschaften. Es wird auf dem Baum niemals reif, und fällt daher auch von selbst nicht ab, wird aber oft durch ungestüme Winde herabgeworfen. Dieses Obst erhält sich viele Monate lang, wird durch das Liegen reif, und dauert etliche Wochen bey voller Reife, ohne an Schönheit merklich abzunehmen. Es kann so, wie es vom Baume kommt, nicht genossen werden, weil es dann noch steinhart, graßgrün, und roh an Geschmack ist. Wer es in solchem Zustande gegen das Sommerobst vergleichet, und es als unnütz und allenfalls als eine Speise für das Gesinde ansieht, der wird manche schöne Birn,

die alles Sommerobst bey weitem übertrifft, ganz von ihrem Werth heruntersetzen. Ein Obstkenner wird sie vielmehr verwahren, und sich nach acht oder zwölf Wochen an ihrem vortreflichen Geschmack ungemein vergnügen. Die Zeit des Winterobstes geht vom November an, da man es wegen der verderblichen Winterwitterung und Fröste unreif vom Baume nehmen muß.

Die unterschiedenen Arzneykräfte des Obsts werden wir bald bey jeder Gattung desselben näher kennen lernen. Wir werden über seine mannigfaltigen guten Würkungen in Erstaunen gerathen, und den gütigen Schöpfer auch für die Wohlthaten, die dem menschlichen Geschlechte durch den Reichthum an Obst zufliessen, mit heissem Danke preisen. Der Genuß des Obsts ist uns Menschen vorzüglich heilsam, und von so ausnehmender Würkung zur Erhaltung unserer Gesundheit, daß in solchen Jahren, wo das Obst schlecht geräth, gern epidemische Krankheiten wüten. Der Mangel an Obst und frischen Kräutern erzeuget auf der See den Scorbut, und auf dem Lande die R.hr und gallichte und faule Fieber. Nichts hingegen befördert die Heilung jetztgenannter und anderer hitziger Krankheiten geschwinder, und nichts ist denen Kranken dieser Art ein grösseres Labsal, als der reichliche Genuß des Obsts. Insbesondere haben die sauern, weinsäuerlichen, und süßlichten saftigen Früchte in Erfrischung, Abkühlung, Verdünnung und Verbesserung unsers Bluts und der verdorbenen Säfte, in Löschung des Dursts, in Dämpfung der hitzigen scharfen Galle, und in Erweichung der trockenen Gedärme, vor andern merkliche Vorzüge. Ja man kann sich auch dieser Früchte in Heilung einiger langwierigen Krankheiten, und vornemlich solcher, die ihren Grund entweder in einer Verstopfung oder Vereyterung der Lunge und der Leber haben, desgleichen in

der

der Gelbsucht, in der von dicken Säften herrührenden Melancholie, und in hitzigen Ausschlägen der Haut, mit dem grösten Vortheil bedienen. Denn sie würken auch als seifenartige, stark auflösende, und gelinde laxirende Mittel. Siehe unten die erste und zweyte Classe.

Reifes Obst, welches von seinen etwa auf der Oberfläche sitzenden Mehlthau, oder Staub, oder Insecteneyergen gereiniget, und mäßig gegessen wird, schadet keinem Menschen. Sein unmäßiger Genuß kann Bauchgrimmen, starke Blähungskrämpfe, und Durchfälle, niemals aber die Ruhr, hervorbringen. Vielmehr ist es in der letztern Krankheit eine wahre Arzney. Daß unreifes Obst sehr schädlich sey, weiß jedermann. Je schwächer der Magen ist, je mehr man zu Blähungen und Gedärmkrämpfen geneigt ist, desto mehr Ursache hat man, recht mäßig und sparsam im Obstessen zu seyn. Denn das Obst gährt in einem schwachen mit sauern Schleim erfüllten Magen, und wird darinn zu einem scharfsauern eßighaften Saft, der die empfindlichen Nerven des Magens und des Zwergfells zusammenzieht. Da auch das Obst viel Luft in sich hat, so erzeuget es bey schwachen Verdauungskräften viel beschwerliche Blähungen. Diese Unbequemlichkeiten, welche der Genuß des Obsts nicht selten mit sich führet, sind Schuld, daß man bey vielen Kranken die Obstcuren unterlassen muß, die nur da heilsam würken, wo der Magen gut ist, oder wo ein Durchfall und die Ausleerung der Gedärme von einem gallicht faulen Schleimlager den Weg zur Genesung bahnet. Vorsichtige Aerzte erwägen vorerst, und insbesondere bey Schwindsuchten und Nervenkrankheiten, die Beschaffenheit des Magens ihrer Kranken, ehe sie ihnen das Obst empfehlen. Denn hier hat man alle Ursache alles zu scheuen, was einen die wenigen Kräfte vollends zerstöhrenden Durchfall ergerne,

regen, oder was durch Aufblähung des Magens die ohnehin schon beschwerliche Engbrüstigkeit und den marternden Husten vermehren könnte. Im gedunsenen Zustande des Körpers, bey wässerigten Geschwulsten, und bey schleimigter Beschaffenheit des Bluts, muß man das wässerichte und mehligte Obst wenig und selten geniessen. Denn solches vermehrt die Erschlaffung der Fasern und die Anhäufung der Feuchtigkeiten. Dagegen sind in diesen Fällen die austrocknenden und zusammenziehenden herben Früchte eine gute Arzney. Siehe unten die vierte Classe.

Rohes Obst erkältet leicht den Magen, bläht am meisten, und sein Saft gährt bald in einem schwachen Magen. Am besten isset man es nüchtern, damit der Magen alle seine Kraft darauf anwenden, die daraus entbundene Luft wegtreiben, und es, ehe es gährt, aus den Eingeweiden wegschaffen kann. **Gekochtes Obst** bläht weniger, und ist leichtverdaulicher. **Getrocknetes und gebackenes Obst** ist auch gesund, und weniger blähend, wenn es vorher geschälet worden; es nährt und erquickt aber weniger, weil es nicht so saftvoll ist; es ist auch etwas schwerer zu verdauen. Die Vermischung des Obsts mit Bier oder Milch können wenige vertragen. Der Wein befördert die Verdauung des Obsts. **Das mit Zucker und Honig eingemachte Obst** löset mehr auf, und nährt mehr; es ist sehr herzstärkend, aber auch in einem unreinen Magen sehr blähend, und zur Gährung sehr geneigt. **Das mit Eßig und Gewürzen eingemachte Obst** ist erhitzend und austrocknend.

Erste Classe.

Süsse Speisen.

Ihre Nahrungssubstanz ist aus einem Zuckersaft und aus gummigt schleimigten oder auch aus mehligten Theilen zusammengesetzt. Einige dieser Speisen haben einen vorzüglichen süssen Geschmack, und liefern einen wahren Zucker. Die meisten schmecken süßlicht. Die Wurzeln sind nahrhafter als alle andere Speisen der folgenden Classen, und dienen deswegen in vielen Krankheiten zur leichtesten und besten Nahrung. Sie haben aber den Fehler, daß sie in einem schwachen oder mit groben Schleim verunreinigten Magen recht sehr blähen. Darum muß man, wenn dieser Umstand zugegen ist, oder wenn die Kranken bettlägerig sind, nur die aus den hieher gehörigen Wurzeln und Früchten mit Wasser oder Brühe ausgekochten Suppen und Tränke reichen. Wer zu Coliken und Gedärmkrämpfen geneigt ist, hat Ursache, diese Speisen zu meiden. Will man sie um der Cur willen zur täglichen Kost eine Zeitlang wählen, so muß man vorher, und während dieser diätetischen Cur, den Magen durch gelinde Laxirmittel reinigen, sich Leibesbewegungen machen, und sich der Milch, der sauern Weine, und des Biers enthalten. Bey Schwindsüchtigen und Fieberkranken muß man doch mit diesen ihnen sonst so heilsamen Speisen behutsam umgehen, wenn Durchfälle oder geschwollene Füsse vorhanden sind. Denn sie vermehren die Erschlaffung der Theile sehr.

Die Arzneykräfte der süssen Speisen bestehen darinn, daß sie die scharfen Theile des Bluts einwickeln, die Schärfe der Galle mildern, die dicken Säfte als seifenartige Körper auflösen und verdünnen, die Gedärme schlüpfrig, die trockenen Fasern weich und geschmeidig machen, Krämpfe und Schmerzen stillen, und endlich

lich erquickend und herzstärkend sind. Sie leisten daher vorzüglich grossen Nutzen in denen von der Vereiterung irgend eines Eingeweides entstandenen abzehrenden Fiebern, in den Entzündungen des Halses, der Brust, des Magens und der Gedärme, im Harnbrennen, in Stein- und Gicht-Schmerzen, bey der bösartigen Mundschwämme, im trockenen Husten, im salzigten und gichtischen Husten, in derjenigen Heiserkeit, die eine Trockenheit oder einen Krampf der Luftröhre zum Grunde hat, und endlich in der hartnäckigen trockenen Krätze und andern chronischen trockenen Ausschlägen.

1) Zuckerwurzeln.

Sium Sisarum L. Franz. Chervi. Sie haben den lieblichsten süssen gewürzhaften Geschmack, und sind so zart, daß sie sich kaum kochen lassen, ohne zu zergehen. Man bedient sich ihrer daher nur mehrentheils in Suppen. Sie färben das Wasser, worinn man sie kocht, hellgelb; wenn man länger zu kochen fortfährt, sagt Herr Spielmann, verlieren sie ihr Gewürz, und schmecken deutlich gesalzen. Im Herbst und Winter sind sie gut. Unser Herr Director Marggraf hat wahren Zucker aus diesen Wurzeln gemacht. Seine chymische Verfahrungsart kann man in den Gedenkschriften der Königlichen Preußischen Academie zu Berlin vom Jahre 1747, oder im sechsten Stück des siebenten Bandes des Hamburgischen Magazins S. 573, lesen. Ein halbes Civilpfund getrocknete Wurzeln gab drey Loth Zucker. Man kann die Zuckerwurzeln frisch wie Obst essen. Man kann sie auch zum Salat nehmen. Wenn sie halb mürbe gekocht sind, schneidet man sie voneinander, wälzt sie in Weizenmehl, und bratet sie braun in Butter. Der durch ein härenes Tuch durchgepreßte Saft der in Scheiben geschnittenen und in Fleischbrühe gekochten Wurzeln laxirt bey Leuten, die

wegen Trockenheit der Gedärme mit Hartleibigkeit beschweret sind. Thut man einige Eyerdotter und ein wenig Nelken, Safran, Zimmt und Zucker hinzu, so hat man für Entkräftete und Schwache eine sehr erquickende Speise. Diese Wurzeln kommen auch zu Hoffmanns eröffnenden Brühe, deren Zusammensetzung in meinem medicinischen Tischbuche stehet.

2) Arabische Süßwurzel oder *Dolci Thrasi.*

Cyperus esculentus Linnaei. Sie heißt auch Indianische Süßwurzel, süsser weisser Galgant, Graßmandel, Erdmandel. Sie wächst in Aethiopien, Arabien, Syrien, und in der Levante, und wird auch in Italien, Neapolis, Sicilien, Spanien, und einigen Gegenden Frankreichs cultivirt. Die Wurzeln sind roth, schuppigt, knotigt, und olivenförmig, und hängen durch feine Haarfasern klumpenweise aneinander. Innerlich sind sie weiß. Sie schmecken angenehm süß und Castanienartig. Zu Verona und Venedig verkauft man sie zu ganzen Körben voll unter dem Namen Dolci Thrasi. Die Italiäner essen sie theils gekocht, theils roh, und in letzterm Fall saugen sie den Saft aus, und speyen das faserigte weg.

3) Mohrrüben. Gelbe Rüben.

Daucus Carotta. L. Franz. Carotte. Man hat dreyerley Arten Möhren. Die weissen sind schlecht; die blutrothen sind bey uns selten, desto häufiger aber in Italien, Frankreich, Brabant, und Holland, und diese sind die eigentlichen Carotten; die gelben Möhren sind bey uns am gemeinsten. Sie sind eine überaus gesunde, zarte, und allgemein beliebte Speise. Sie sind sehr blähend. Uebrigens dienen sie als Gemüse in vielen Krankheiten zur täglichen Kost, und man wird ihrer

ihrer nicht leicht überdrüßig. Ob sie gleich sehr süß schmecken, so konnte doch Herr Marggraf keinen wahren Zucker, sondern nur einen Honigähnlichen süssen Saft daraus bekommen. Rohe Mohrrüben, wie auch der aus denselben frisch gepreßte Saft, treiben bey Kindern die Madenwürmer ab. Der zu Mus eingekochte Saft schmeckt gut auf Brod gegessen, und ist im trockenen gichtischen oder schwindsuchtigen Husten und gegen die Würmer eine herrliche Arzney. Ein Thee von dem Saamen dieser Wurzeln wird gegen die Steinschmerzen sehr gerühmt. Hoffmann nahm die Wurzeln mit zu seiner eröffnenden Brühe. Man hat auch wilde Mohrrüben oder Vogelnest, die aber nicht geachtet werden.

4) Palsternak.

Pastinaca sativa, L. Franz. Panais. Der Gartenpalsternak ist allein in Gebrauch. Die Wurzeln haben ausser ihrer Süßigkeit noch etwas gewürzhaftes. Sie sind ungemein blähend. Sie werden zu Hoffmanns eröffnenden Brühe genommen. Die jährigen sind holzigt. Man hat sie zuweilen mit den Schierlingswurzeln oder auch mit den Wurzeln der Hundspetersilie verwechselt, und sich mit diesen giftigen Speisen getödtet. Der Palsternak unterscheidet sich vom Schierling durch seine kleinere und beynahe wie eine Spindel gestaltete Wurzel, durch den eigenen süßen und gewürzhaften Geruch aller seiner Theile, vornemlich der Saamen, durch seine lange nicht so fein zertheilte Blätter, durch seine Blumendolden, welche gar keine Hülle haben, und durch die gelbe Farbe seiner Blumenkrone. Die Hundspetersilie aber unterscheidet man vom Palsternak dadurch, daß jene eine ganz dünne Wurzel ohne merklichen Geruch, glatte, glänzende, feinere, und dreymal eingeschnittene Blätter,

kleinere Dolden mit einer Hülle, Blumen mit einer weißen Krone, und an dieser getheilte Blättchen, und endlich kugelrunde Saamen hat.

5) Rothe Rüben.

Franz. Betterave. Sie können wegen ihrer grossen Süßigkeit nicht anders als in Eßig eingemacht gegessen werden, nachdem sie vor dem Einmachen abgekocht, und in den Scheiben zerschnitten worden sind. Diese Wurzeln sind eine ganz vortrefliche kühlende, lindernde, durstlöschende und erweichende Speise, und können im Winter die Stelle des frischen Obsts in allen Krankheiten vertreten, wo das Obst dienlich ist, und wo scharfe Säfte zu verbessern sind. Sie sind auch in Brustkrankheiten und im Husten sehr zu empfehlen. Sie befördern einen gelinden Stulgang, und sind daher auch hartleibigen Personen zur Abendspeise sehr anzurathen, insbesondere wenn diese Wurzeln frisch eingemacht mit ihrer eigenen Brühe genossen werden. So sind sie auch überhaupt am gesündesten. Denn wenn sie zu lange im Weineßig gelegen haben, oder mit zu viel Meerrettig, Kümmel, und Coriander, vermischt sind, so sind sie zu scharf sauer, und erhitzen.

6) Bete oder Mangold.

Bey uns sind vornemlich der **weisse** und **rothe Mangold** in Gebrauch. Jener heißt auch **Winterbete**, (Beta hortensis s. Cicla) und dieser **Sommerbete**. (Beta vulgaris) Die Wurzeln von beyden Sorten enthalten einen wahren Zucker, und werden von vielen wie Palsternak gegessen. Mehr Delicatesse macht man aus dem Kraut beyder Arten, welches wie Kohl gegessen wird. Die Blätter werden von den Ribben ab-

gestreift, gewaschen, und gebrühet; dann wird das alte Wasser ab, und reines wieder daran gegossen, hernach werden die Blätter klein gehackt, in Schmalz geröstet, mit Fleischbrühe gekocht, und mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß, und ein wenig Eßig zugerichtet. Wenn man die grösten, breitesten, und dicksten Ribben oder Stengel abschälet, Fingers lang schneidet, und in Wasser mürbe siedet, kann man sie wie Spargel, oder wie Artischocken, oder auch mit Eßig und Baumöl wie Salat zurichten, da man denn Pfeffer und Zucker darüber streuet. Am delicatesten hält man die in Butter geröstetén grossen breiten Ribben der sogenannten Schweizerischen Cardonenbete, die man in Frankreich Bettecarde nennet, und deren zarte Blätter man auch zu Suppen nimmt. Herr Pastor Eisen empfiehlt die jungen Betenwurzeln mit Stengeln und Blättern, unabgebrüht, zerhackt zu trocknen. Wenn sie dann vor dem Kochen gut abgebrüht, und hernach gestofet werden, so schmecken sie angenehm süß, und ohngefähr wie Türkische Bohnen.

7) Petersilie.

Die Wurzeln sind süß, scharf und gewürzhaft. Man hält sie für blutreinigend, und Hoffmann nahm sie auch zu seiner eröfnenden Brühe. Das Kraut ist bekanntlich ein allgemeines Gewürz. Man hat glatte und krause Blätter. Beyde sind zu einerley Gebrauch. Der Saame treibt den Urin, und erhitzt das Blut etwas. In Frankreich und Italien wird die sogenannte Macedonische Petersilie roh mit Oel, und Zucker, oder Salz und Pfeffer gegessen. Es giebt eine Art Schierling, dessen Blätter den Petersilienblättern sehr ähnlich sind. Man nennt sie Hundspetersilie, oder Gleiße, Aethusa Cynapium. Sie ist giftig, und man hat

viele traurige Exempel, daß Leute, die aus Irrthum deren Wurzel und Kraut statt Petersilie gegessen, sich den Tod zugezogen haben. Wer Palsternak, Petersilie, Zellert und Körbel nicht genau kennt, der thut am besten, sie von niemanden als von Gärtnern zu kaufen. Man unterscheidet die Hundspetersilie von der rechten Petersilie und vom Zelleri dadurch, daß jene ein Sommergewächs ist, und eine kleinere Wurzel hat, daß sie, wenn sie nicht zerrieben wird, keinen Geruch, oder doch keinen angenehmen Geruch hat, daß die Blätter auf ihrer Oberfläche glänzen und schwärzlich sind, und daß sie unmittelbar unter ihrer kleinern Blumendolde nur auf einer Seite drey ziemlich lange spitzige und umgebogene Blättchen hat, die in ihrer Gestalt von den übrigen Blättern gar sehr abweichen. Sollte es wahr seyn, daß die Petersilie den epileptischen Personen schädlich sey?

8) Zellert.

Die Pflanze ist, wie die **Petersilie**, eine Art **Eppich.** (Apium) Man hat zwo Spielarten, eine, davon die Köpfe der Wurzeln sehr dick und knolligt sind. Man nennt sie **Rüben- oder Knollen-Zelleri.** Die andere Art hat kleinere, weißere, zärtere, süßere, und wohlriechendere Wurzeln, und heißet **Französischer Zelleri.** Seine Blätter sind breiter und angenehmer grün; wenn man sie aber mit Erde bedecket, werden sie weiß, und dann nimmt man sie mit den Wurzeln zum Salat. Der Zelleri hat einen süßsäuerlichen aromatischen Geschmack. Die rohen Wurzeln sind schwerverdaulicher als die gekochten. Mit Branntwein, sagt Herr **Spielmann**, kann man Zucker daraus erhalten. Der Zelleri reizt stark zur Wollust; er hat auflösende Kräfte, und daher nimmt man ihn zu den eröfnenden Brühen; man schreibt

schreibt ihm auch eine urintreibende und steinzermalmende Kraft zu. Wenn man die in Scheiben und dann wieder in Würfeln zerschnittenen rohen Wurzeln durch Trocknen welk werden läßet, und hernach gelinde braun röstet, so kann man sie mit dem dritten Theil Caffeebohnen vermischt in Wasser kochen, und einen angenehm säuerlich schmeckenden Caffeetrank daraus bereiten.

9) Scorzonere oder Salsifi oder Schlangenwurzel.

Die Wurzeln sind zaserigt, meistens Fingersdick, und mit einem schwarzen Häutchen bedeckt, unter welchem eine weiße Substanz sitzet, die schleimigt und angenehm süß schmecket, und, wenn man sie bricht, Milch von sich giebt. Die spanische Scorzonere ist viel aromatischer als unsere einheimische. Die jährigen und zweyjährigen Wurzeln werden gekocht als Gemüse mit Fleisch gegessen. Man muß ihnen aber vorher die schwarze Haut abziehen, und sie eine halbe Stunde lang in Brunnenwasser einweichen, damit man ihnen dadurch ihre Bitterkeit benehme. Auch wenn man sie zum Salat nimmt, muß man sie vorher wohl abbrühen und abkochen. Diese Wurzeln haben gute Arzneykräfte. Denn sie sind auflösend, eröfnend, und blutreinigend, zumal bey vorhandenen scharfen Säften. **Hoffmann** nahm sie unter seiner eröfnenden Brühe. **Boerhave** rühmt sie gegen die angehende Wassersucht. Man bereitet auch mit Gerstenwasser Brusttränke davon. Die gebrannte Scorzonere soll sehr gut mit Caffee vermischt schmecken. Man muß sie zu diesem Behuf wohl auslesen, und die dünnen Wurzeln von den dicken absondern, und jede allein brennen, weil sonst die dünnen zu stark, und die dicken zu wenig, untereinander gebrannt würden. Die Wurzel verträgt überhaupt bey dem Brennen

nen weniger Hitze als der Caffee. Man nimmt die Hälfte gebrannte Wurzeln und die Hälfte Caffeebohnen. Ein halbes Loth von jedem giebt vier Tassen guten starken Caffee, der nicht gekocht, sondern filtrirt werden muß.

10) Haberwurzel oder Artisi oder Bocksbart.

Tragopogon. Es sind zaserigte Wurzeln, die der Gestalt, Größe, und Dicke nach, den Scorzonern ähnlich sind, und daher auch leicht mit ihnen verwechselt werden. Sie haben auch mit den Scorzoneren einerley Tugenden und Gebrauch. Denn sie sind eben so eine milde und gute Krankenspeise, und gehören auch zu den eröfnenden Wurzeln, die man in Fleischbrühen, oder als Gemüse mit Kalb- oder Lammfleisch isset. Die Artisi haben unter einer gelben Haut ein weißes Fleisch, und geben einen milchigten Saft. Sie schmecken aber süßer als die Scorzoneren. Ihr Vaterland ist das mittägige **Europa** und **England**. Bey uns baut man sie in den Gärten. In **England** werden auch die ersten Sprossen der Artisi von einigen Leuten gesammlet, gekocht, und wie Spargel gegessen, ja den Spargeln an Süßigkeit vorgezogen. Dazu sollen sie am besten seyn, wenn sie die Länge von vier Zoll erreicht haben.

11) Spargel.

Die jungen Schößlinge sind es, die wir im Frühjahre zur Speise brauchen. Sie sind entweder weiß oder grün, und schmecken süß; doch haben einige etwas bitteres an sich. Der Spargel wird von jedermann mit Recht für eine delicate Speise gehalten, und man kann auch behaupten, daß er den meisten gesund sey. Er hat gewiß große blutreinigende und eröfnende Kräfte,

würkt

würkt vorzüglich auf den Urin, und löset den Stein auf. Diese Würkungen rühren, so wie der stinkende Urin, von dem flüchtigen Salze her, welches in den Spargelschößlingen häufig steckt, in den Wurzeln aber wenig vorhanden ist; daher letztere ohne Geschmack und ohne sonderliche Arzneykräfte sind. Der Geruch oder Gestank des Urins ist nicht der natürliche Geruch weder des rohen noch gekochten Spargels, nicht so wie z. E. die Zwiebeln dem Urin ihren natürlichen Geruch unverändert mittheilen, sondern es ist ein ganz eigener fauler Geruch, der deutlich anzeiget, daß der Spargel viel unreines aus unserm Blute durch den Urin abtreibe. Diesen stinkenden Urin verursacht am meisten derjenige Spargel, den man abschneidet, da er noch weiß ist; wenn er älter wird, und anfängt Aeste zu treiben, verliert er diese Eigenschaft, und schmeckt auch nicht mehr so angenehm. Es ist nicht wohl denenjenigen Aerzten Glauben beyzumessen, die den häufigen Genuß des Spargels als eine Ursache des Blutharnens, der Hämorrhoiden, und des Podagra ansehen. Ich halte es vielmehr mit denenjenigen Beobachtern, welche versichern, daß, wenn obgedachte Krankheiten schon vorhanden, oder die Leute dazu geneigt gewesen, der Spargel schädlich und zur Vermehrung oder Hervorbringung des Uebels geschickt befunden worden. Die Wurzeln werden zu den eröfnenden Wurzeln gerechnet, und dafür läßt sie Herr Spielmann gelten, weil sie dem Wasser, womit man sie kochet, doch einige Schärfe mittheilen; die harntreibende Kraft aber spricht er ihnen ab, und schränket sie blos auf die jungen Schößlinge ein. Viele zweifeln doch, ob der Spargel eine größere als die sonst gewöhnliche Menge Urin fortführe, obgleich unleugbar ist, daß er durch den Urin abführe und reinige. Noch ist anzumerken, daß der Spargel wegen seines scharfen Salzes die Geilheit erwecket.

12) Weiße Rüben.

Brassica Rapa. Man hat sie mit runden und langen Wurzeln. Beyde Arten sind nicht wesentlich unterschieden. Man bauet sie sowohl in Gärten als auf Aeckern. Letztere heißen Feld oder Stoppelrüben. Darunter haben unsere **Märkischen** oder Teltauer Rüben, desgleichen die Sächsischen Halmrüben, in Deutschland vor allen den Vorzug, weil sie sehr lieblich schmecken. Eine gute Rübe muß, wenn man sie zerbricht, knacken, und, roh gegessen, scharf und etwas bitter seyn. Die Rüben theilen ihren eigenen Geschmack dem Fleische und der Milch derer Thiere mit, die sie fressen. Dem Menschen geben die Rüben, insbesondere wenn sie noch jung sind, eine angenehm süße und sehr gesunde Nahrung, ja sie sind auch, wenn sie recht lange gekocht werden, weniger blähend als sonst. Sie sind wegen ihres mehligten Bestandtheils ungemein nahrhaft. Man kann sie auch in Ermangelung der Gerste oder der Ertoffeln zur Verlängerung des Getraidemehls brauchen. Zu diesem Behuf werden die Rüben um Johannis, wenn sie die völlige Reife erlangt haben, nach und nach aus der Erde gezogen, dann geschälet, klein geschnitten und wohl gesotten, darauf in ein Tuch gethan, und so stark ausgepreßt, daß alles darinn befindliche Wasser heraus fließet, und die Rüben zu einem Brey geworden. Nun knetet man diesen Brey mit gleichen Theilen Mehlteig so zusammen, daß sich das Mehl und die Rüben durchgehends mit einander vermischen, worauf dann dieser Teig gut gesalzen, und mit Kümmel bestreut werden muß. Zuletzt, wenn er gut aufgegangen ist, wird er im Backofen gehörig gebacken Die kleinen Rüben werden auf warme Böden aufgeschüttet, oder auch geschält und ungeschält angereihet und an die Luft gehänget, daß sie trocken und welk werden. Diese **welke Rüben** sind wohl

für das Gesinde eine gute Winterspeise, für Zärtliche aber schwerverdaulich. Die großen **Wasserrüben** sind zwar süß, doch sehr wässerigt und ungemein blähend. Die weißen Rüben haben seifenartige und auflösende Kräfte, und man lobt die davon gekochten Brühen, oder den frisch ausgepreßten mit Zucker vermischten Saft, in trockenen Brust- und Halskrankheiten, in der Wassersucht, und gegen den Nierenschleim.

13) Stekrüben

Brassica Napus. **Reebs, Rübsen, Rübsaatwurzel.** Sie sind länglicht, und haben unter einer schwärzlichen Haut ein sehr weißes Fleisch. Die kleinen schmecken sehr lieblich, und oft so gut als die **Teltauer.** In **Schweden** macht man aus den **Gothländischen** eine große Delicatesse. Die großen sind holzigt, wurmstichigt, und sehr blähend. Sonst haben die Stekrüben gleiche Arznenkräfte mit den weißen Rüben, und man braucht sie vornehmlich in Brustkrankheiten. Das von dem Kraut gekochte Gemüse ist der **Rübenkohl**, der nicht sonderlich schmackhaft ist.

14) Kohlrüben. Kohlrabi.

Brassica Caulorapa. Es sind bekanntlich große runde Wurzeln, die sehr süß schmecken. Wenn sie auch weich gekocht worden, sind sie doch blähend und schwerverdaulich. Aus dem Kohlrübenmehl mit Sauerteig, etwas Salz und Kümmel, kann man Brod backen, welches einen angenehmen süßlichen Geschmack hat, aber blähend ist.

15) Der Kohl.

Alle Arten des Kohls sind sehr blähend, und machen das Wasser, womit sie gekocht werden, stinkend. Sie geben eine geringe und wässerigte Nahrung. Die

Strünke

Strünke sind am süßesten, aber auch am meisten blähend. Der Kohl ist an und für sich nicht ungesund, und wenn er, wie solches oft geschieht, beschwerliche Zufälle hervorbringet, so ist das viele Fett oder Schmalz, womit man ihn weich kochet, Schuld daran. Am gesundesten ist der mit Butter zugerichtete Kohl. Nur ein junger zarter Kohl ist leicht verdaulich. Die vornehmsten Sorten des Kohls sind folgende:

Der Braunkohl, Rothkohl. (Brassica oleracea, seu capitata, rubra) Er hat einen süßern Geschmack, wenn er Frost ausgestanden hat. Er laxiret, wenn man ihn mit seiner eignen Brühe genießet. Aufgewärmter Kohl aber soll den Leib verstopfen. Einige Aerzte glauben, daß in dem Braunkohl ein Salmiaksalz befindlich sey, und erklären davon seine auflösende und eröfnende Kraft. Allerdings ist die aus den von den Stengeln befreyten Blättern des Braunkohls abgekochte Brühe ein herrliches Haußmittel in schleimigten Brustkrankheiten, ja selbst bey der anfangenden Vereyterung der Lunge. Sie lindert, erweichet, zertheilet den Schleim, und führt denselben durch den Urin und den Stuhlgang ab. Lobb hat davon Steine auflösen gesehen. Gegen die Rauhigkeit des Halses brauchen die Redner und Sänger einen Trank, der aus Braunkohl und Rosinen gekocht wird. Wenn man noch einige Stucken Mohrrüben mit kochet, und diesen Trank, statt des scharfen Honigs, mit Zuckerkant versüßet, so lobt ihn D. Lange sehr in allen Husten, Brustcatarrhen, Rauhigkeiten des Halses, und selbst in der angehenden Lungensucht. Die Nebensprossen an den Stämmen des Braunkohls, welche im März hervorkommen, sind gekocht eine viel zärtere Speise als der Braunkohl selbst. Dieser Sprossenkohl wird, gelinde gekocht und abgebrühet, theils als Gemüse, theils als Salat

lat gegessen, und hat auch eine erweichende und laxirende Kraft.

Der **Weißkohl.** (Brassica alba) Er ist schwerverdaulicher und viel blähender als der Braunkohl. Wenn seine Köpfe mit Eßig eingemacht sind, heist er Südkraut: und wenn er mit Eßig oder andern sauern Dingen eine Gährung erlitten hat, so ist es das Sauerkraut, der Sauerkohl, **Scharfkohl.** Letzterer ist, wie das Südekraut, eine schwere und grobe Speise, die keinen guten Nahrungssaft giebt. Er laxiret, und bey dem Schifsvolk ist er ein mächtiges Verwahrungsmittel gegen den Scharbock.

Der Savoyerkohl, **Wersichkohl.** (Brassica Sabauda) Ist zart, ziemlich leichtverdaulich, wenig blähend, und giebt eine gesunde Nahrung. Man kann ihn denen Kranken erlauben, deren Magen nicht gar zu schlecht ist.

Der Blumenkohl, Käskohl, Carfiol. (Brassica Cauliflora) Eine gute Krankenspeise. Er bläht weniger, wenn man blos die Kronen isset. Die Stengel sind nahrhafter, aber recht sehr blähend. Eine Art Blumenkohl ist der italiänische Brocoli. Er wächst auf der Seeküste um Neapel, in Sicilien, und im Kirchenstaat. Durch Cultur kommt er in den Englischen und Deutschen Gärten fort. Miller beschreibet drey Sorten davon. 1) Der Neapolitanische Brocoli. Er hat weiße Köpfe, welche den Köpfen des Blumenkohls sehr ähnlich sind, und, wie derselbe, verspeiset werden. 2) Der Römische Brocoli. Er hat große purpurrothe Häupter, die sich in der Mitte der Pflanzen gleich einem Büschel von Knospen zeigen. Er hat vor allen den Vorzug, und schmeckt ungemein süß und zart, so daß er dem Spargel nicht viel nachgiebt.

giebt. Einige nennen ihn daher auch den **italiänischen Spargel.** Man schneidet die Häupter ab, ehe sie noch in Saamen schießen, so daß man ohngefehr vier bis fünf Zoll von dem Stengel mit wegnimmt, und richtet sie wie Blumenkohl zu. Doch muß man, ehe man sie kochet, die Rinde von den Stengeln abziehen. Eine noch schmackhaftere Zubereitung ist folgende. Nachdem man die ersten Häupter abgeschnitten hat, treibt der Stengel viele grüne Nebensprossen. Diese schneidet man ab, schälet ihre dünne Haut ab, bindet die Sprößlinge in kleine Büschel, kocht sie in siedendem Wasser so lange als etwa Spargel kochen muß, läßet sie abtropfen, und ißet sie warm mit Oel, Salz, und Eßig oder Zitronensaft. Diese Schößlinge dauern vom December bis in die Mitte des Aprils. 3) Der **braune oder schwarze Brocoli.** Er wird auch von vielen hochgeachtet. Da er aber keine so vollkommene Häupter bekommt, als der römische, so isset man nur die Stengel und das Herz der Pflanze.

Der **Blaukohl.** (Brassica violacea) Er wird ebenfalls als Gemüse gekocht. Wir machen auch den sogenannten **Kohlsalat** davon, zu dessen Verdauung ein sehr guter Magen erfodert wird.

16) Spinat.

Spinacia oleracea. **Franz.** Epinar. **Binetsch. Grünkraut.** Seine Blätter sind fast ohne Geschmack. Sie färben das Wasser, womit man sie kocht, nicht, durch langes Kochen aber machen sie es doch süß. Sie geben, sagt Herr **Spielmann**, ein Viertel von einem wässerigten Extract, welches so gesalzen ist, daß man auch Crystallen darinn unterscheiden kann. Der Spinat ist leichtverdaulich und gesund, allein er hat eine verborgene scharfe Säure, durch welche er die Zähne stumpf

macht, und in einem empfindlichen Magen leicht Krämpfe und Coliken erreget. Er erweicht die trockenen Gedärme, und laxiret.

17) Melde.

Eigentlich ist es die **weiße Garten-Melde** oder **Türkische Melde**, (Artiplex hortensis) **Franz.** Arroche Belle Dame, deren Blätter wie Spinat gegessen, ja von einigen dem Spinat vorgezogen werden. Eine Fleischbrühe mit junger Melde laxirt gelinde. Die **rothe Gartenmelde** wird darum nicht in den Küchen gebraucht, weil die Brühe davon purpurroth gefärbt wird. Die **wilde** oder **stinkende Melde** wird nicht gegessen. Sie dient aber, wie Thee getrunken, gegen die Mutterbeschwerung.

18) Artischocke.

Die **Garten-Artischocke**, (Cinara Scolymus) **Franz.** Artichaud. ist von zweyerley Art. Die eine hat stachelichte Blätter und eyrunde Früchte oder Häupter, deren Schuppen oder Blätter schmal, grün, und auswärts gebogen sind. Sie heist **gemeine stachelichte**, oder **grüne**, oder **französische Artischocke**. Die andere Art hat Blätter ohne Stacheln, eine große kugelrunde Frucht, und breite, dicht aufeinander liegende, und am Ende einwärts gebogene Schuppen von brauner Farbe. Sie ist die **große englische Artischocke**, oder **gemeine glatte Artischocke**. Sie kommt am meisten auf unsern Tischen, weil ihr Stuhl oder Boden am fleischigtesten ist. Bey ihrer Zubereitung schneidet man den Stiel und die Spitzen an den Blättern, wie auch das inwendige Zeug, woran der Stiel gestanden, als unnütz und uneßbar, weg. Sodann wird sie gesotten, und mit allerhand Brühen zugerichtet. Man hält sie für zart und leichtverdaulich; wenn sie das aber seyn sollen, muß man

man nur simple Brühen, z. E. eine gemeine Spargelbrühe, daran thun. Einige Aerzte behaupten, daß die Artischocken den Urin treiben, und denselben trübe und stinkend machen; andere leugnen diese Würkungen. Doch haben die Franzosen ein Mittel gegen die Wassersucht angerühmt, das aus gleichen Theilen Maderawein und dem aus den am Stengel sitzenden ungewaschenen im Mörser zerquetschten Blättern ausgepreßten Saft besteht, wovon man Morgens und Abends drey Löffel voll einnimmt.

Die Cardone oder Spanische Artischocke, (Cinara Dracunculus) Franz. Cardon, ist nicht viel von den gemeinen Artischocken unterschieden. Man genießet aber blos die Ribben der Blätter und zarten Stengel gesotten, und mit Oel, Salz, und Eßig zugerichtet.

19) Pappeln.

Malva, Franz. Mauve. Die Blätter, welche ohne Geschmack und Geruch sind, standen als Gemüse bey den alten Römern und Griechen in großer Achtung. Wir ziehen denselben den Spinat vor, mit welchem die Pappeln in der erweichenden und gelinde laxirenden Kraft übereinkommen. In den mittäglichen Provinzen von China werden die Pappeln in den Gärten gebauet, und von den Leuten mit Butter gesotten als ein sehr gesundes Gemüse gegessen, wie solches du Halde versichert. Malouin hält die Pappeln sehr geschickt, neben dem Sauerampfer in Potagen und zum Gefüllen des Federviehs gebraucht zu werden. Sie wurden vor Alters zu Verfertigung der Epimenidischen Kügelchen genommen, die aus einem mit unterschiedenen nahrhaften Dingen bereiteten Teige gemacht wurden, und deren man sich im Nothfall statt des Brods bediente.

20) Indianischer Rohrbaum.

Arundo arborea indica RUMPHII. In Indien kocht man die aus der Erde gegrabenen jungen Schößlinge wie Kohl oder Spargel. Man macht auch aus denselben den sogenannten Atsjaar, den die Holländer zuweilen mit nach Europa bringen, und als eine Delicatesse verkaufen. Eigentlich nennen die Indianer alles in Eßig oder Salzwasser eingemachte Kraut Atsjaar. Derjenige aber, wovon hier die Rede ist, heißt Atsjaar Bambou, und besteht in Stücken, die anderthalb Zoll breit, und etwas über zwey Zoll lang sind. Die Indianer bereiten ihn aus den jungen zarten Schößlingen, die erst, wie Spargel, in Wasser gekocht, hernach in Scheiben geschnitten, mit Salz besprengt, in der Sonne getrocknet, in Töpfe gethan, und mit Palmeßig übergossen werden, der zuvor mit grob gestoßenem Senfsaamen bis über die Hälfte eingekocht worden. Die Töpfe werden wohl verbunden zum Gebrauch aufbewahret, oder auch versendet. Diesen Atsjaar halten die Holländer für sehr gesund, erwärmend, und magenstärkend, und sie bedienen sich desselben gern auf langen Seereisen. Man isset ihn auch, mit Brühe zur Sauce gemacht, und über Hüner, Rebhüner, Fasanen, oder anderm Federvieh gegossen. Der Atsjaar hat nicht die süßen und milden Eigenschaften der frisch gesottenen Schößlinge, sondern er ist ein scharfes gewürzhaftes erhitzendes Gericht.

21) Das Zuckerrohr.

Arundo seu Canna Sacharifera. Es wächst in Neu-Spanien, Brasilien, zu Guadalupe, auf den Inseln Martinique, Domingo, und fast in allen Spanischen, Englischen, und Französischen Colonien in America, ferner in Ostindien und Egypten, wie auch

auf den Canarischen Inseln. Dieses Rohr besteht fast gänzlich aus einem Mark oder flüßigen Fleische, wovon der Saft ganz süß ist. Dieser eingekochte und eingetrocknete Saft ist der Zucker. Man erhält solchen zwar auch aus vielen andern Gewächsen; allein der aus dem Zuckerrohre ist der beste und gemeineste. Seine Bereitung ist folgende:

Die Stämme des Rohrs werden mit einem Gartenmesser abgeschnitten, und in Bündel gebunden, welche man so frisch und geschwinde als möglich nach der Mühle schicket, um daraus den Saft zu ziehen, ehe er zu gähren, und sich zu erhitzen anfängt. Dieser Saft besteht aus einem wesentlichen besondern Salze, das man Zucker nennet, aus vielem Phlegma, und aus einem fettschmierigten gummigten Wesen, welches der Syrup ist. Letzteres ist die Ursache, daß der Zuckersaft sehr geschwind in Gährung geräth, und daß das Salz nicht anschießen kann. Damit man nun den Zucker in demjenigen Stande erhalte, worinn er ohne Gährung bestehen kann, das ist, in körnigter und crystallinischer Gestalt; so wird der Saft sofort durch Kochen und Abschäumen geläutert, und dadurch größtentheils von seiner syrupigten oder groben unreinen fettschmierigten Substanz befreyet. Dieses Kochen und Abschäumen wird einigemal vorgenommen, und zwar jedesmal in andern Pfannen. Es wird auch bey jeder Läuterung Kalk und Aschenwasser, zuweilen auch Allaun, hinzugethan. Ist nun der Saft gehörig geläutert, so kocht man ihn bis zur dicken Consistenz ein, und schüttet ihn in einen Braubottig, damit er gehörig abkühle. In demselben setzt sich nun oben eine starke Rinde von Zucker, und an den Seiten wie auch auf dem Boden des Bottigs sitzen viele Zuckerkörner. Wenn diese Masse in dem Bottig so kühl geworden, daß man den Finger darinn

leiden kann, so wird sie in besondere Fässer gefüllt, die so eingerichtet sind, daß der Syrup ablaufen kann, der in eine dazu ausgestellte Cisterne gesammlet wird. Bey dieser Absonderung des Syrups kommt es vornemlich darauf an, daß die Masse weder zu heiß noch zu kalt aus dem Bottig in die Fässer gebracht werde. Denn im ersten Falle, und bevor die Körner sich geformt haben, würde man vielen Zucker verlieren, der mit dem Syrup abliefe; im andern Falle aber würde der durch die Kälte hart gewordene Syrup dem Zucker einverleibt bleiben. Das Salz, welches in den Fässern, nach Ablauf des Syrups, zurückbleibt, ist der rohe Zucker oder Moscovat. Man hat davon unterschiedene Gattungen, nach Masgabe des Bodens, worauf das Zuckerrohr gewachsen, und nach dem Unterschiede der vollkommenern oder unvollkommenern Läuterung des Safts durch Einkochen und Abschäumen, wie auch nachdem man den Zucker mehr oder weniger vom Syrup sich hat läutern lassen. Die bisher erzählten Arbeiten geschehen in America, die fernere Läuterung des Zuckers aber geschieht in den Zuckersiederenen von Europa, obgleich die Insulaner ihren Zucker auch zu läutern verstehen.

Wir bekommen den Moscovat, der auch Thomaszucker oder Kastenzucker heist, in Fässern aus America. Oft wird derselbe schon dort einmal geläutert, und denn heist er Farinzucker, Caßonade, Lumpenzucker, der schon etwas besser, aber doch noch grob und unrein ist. Beyde Sorten, wenn sie gut seyn sollen, müssen weißgraulich, trocken, nicht fett und schmierigt seyn, und keinen brenzlichten Geruch haben. Der rothe und braune Zucker ist am schlechtesten. Die Raffinirung und Crystallisation des Zuckers geschieht in den Europäischen Zuckersiedereyen hauptsächlich durch folgende Behandlung: Man kochet den rohen Zucker mit einer hinlängli-

chen Menge Kalkwasser und Ochsenblut unter beständigem Umrühren in den Pfannen bey gleichmäßigem gelinden Feuer. Da setzt sich oben ein starker Schaum. Wenn solcher anfängt zu steigen, und hoch genug gekommen ist, wird das Feuer gänzlich gelöschet, damit der Schaum erkalte, den man sodenn abschöpfet. Weil aber der Zucker niemals nach der ersten Abschöpfung des Schaums klar genug ist, so wiederholt man die Läuterung einigemal, nachdem man jedesmal etwas Kalkwasser und Ochsenblut von neuem hinzugethan hat. Der Kalk zieht die unreinen, fetten, und schmierigten Theile des Zuckers an sich, und macht, daß der Zucker nachher gehörig in Körnen anschieße. Ohne Zusatz des Kalks und des Bluts würde der Zucker immer mit Syrup vermischt bleiben, und nie trocken und körnigt, sondern zu einem dicken Teige werden. Beyde Körper, da sie leicht heiß, und durch Kochen dick werden, sind eine Art von Filtrum, welches, wenn es nach der Oberfläche des flüßigen Körpers steigt, alles das, was den Zucker trübe machen kann, mit sich wegführet, und mit diesen Unreinigkeiten in der Gestalt eines Schaums zur Oberfläche ansteigt. Den genug geläuterten flüßigen Zucker läßt man durch ein Stück Tuch oder Filz laufen, und kocht ihn über sehr heftigem Feuer unter beständigem Umrühren bis auf einer gewissen dicken Consistenz ein. Sodenn wird er in kegelförmige von gebrannter Erde bereitete Formen (Zuckerhüte) gethan, worinn er erkaltet, und seinen Syrup abträufeln lässet. Endlich werden die Zuckerhüte auf der Darre vollends ausgetrocknet. Die vielen Handgriffe, welche die in den jetzt angezeigten Hauptpunkten bestehende Läuterung des Zuckers erfodert, sind vom du Hamel weitläuftig beschrieben worden.

Je mehr der Zucker gereiniget worden, desto fester, härter, weißer, und glänzender wird er. Ein guter

Zucker

Zucker muß überdem auch lautklingend und ein wenig durchsichtig seyn. Die unterschiedenen Gattungen des rafinirten Zuckers heißen, nach der Ordnung, wie sie in der Feine von unten aufeinander folgen, großer Melis, kleiner Melis, rafinirter Zucker, Boyerbrod, Canarienzucker oder Königszucker.

Die Chymisten lehren uns, daß der reine Zucker ein besonderer eigener Körper sey, der uneigentlich ein Salz genennt wird, ob er gleich viele Eigenschaften des Salzes an sich hat. Er besteht aus Säure, Erde, und einem öligt brennbaren Wesen. Diese Bestandtheile kommen durch die Destillation zum Vorschein. Wenn der Zucker feucht wird, ist er ein fetter schmierigter seifenartiger Körper. Wenn Oel, und vornemlich destillirtes Oel, mit ihm abgerieben wird, so macht er solches geschickt, in Wasser aufgelöst zu werden. In Weingeist löset er sich, jedoch langsam und mit Hülfe einiger Wärme, auf, und nach abgerauchtem Weingeist bleibt er in länglicht viereckigten Crystallen zurück. Mit Salpeter über gelindem Feuer geschmolzen, verpuffet er, ja bey fortdauerndem Schmelzen verbrennt er zu einem Kalk. Das auf zerstoßenem Zucker getröpfelte Vitriolöl treibt aus demselben sehr zarte weiße Dämpfe heraus, die einen starken und unangenehmen schwefeligten bituminösen säuerlichen Geruch haben. Dabey verliert der Zucker seine weiße Farbe, er schäumt mit einigem Brausen und Zischen, und wird zu einer schwarzen, leichten, porösen, zerreiblichen Kohle, die sich etwas schmierigt anfühlen lässet. Hält man Zucker in einem eisernen gut überzinnten Löffel über ein gelindes Kohlfeuer, so wird er unter schäumenden Aufschwellen erst gelb, dann braun, und zuletzt schwarz; er riecht alsdenn stark balsamisch sauer, und schmeckt nicht mehr süß, sondern bitter. Läßt man ihn länger schmelzen, so sinkt

sein Schaum; es steigen weiße, durchdringend scharfe, saure Dämpfe in die Höhe, und zulezt bleibt eine leichte, glänzende, schwarze und unschmakhafte Erde zurük. Diese Verhältnisse des Zuckers, und seine bekannte Eigenschaft, daß er am Lichte brennt, zeugen klar von der Gegenwart der oben angeführten Bestandtheile, und von seiner ganz besondern Zusammensetzung, so daß kein anderer Körper mit ihm verglichen werden kann.

Der Zucker hat große Arzneykräfte. Seine erste und vorzüglichste Würkung ist schleimzertheilend und stark auflösend. In dieser Tugend übertrift er selbst die Salze, wenigstens ziehe ich ihn den Salzen vor, weil er seifenartig ist, und nicht so stark reizet, sondern gelinder stimuliret. Nur muß man ihn nicht verschwenderisch brauchen, wenn der Magen noch zu voll von Schleim ist; nicht daß er mehr Schleim erzeugte, denn der reine Zucker zertheilt denselben vielmehr, sondern weil er in jeder Feuchtigkeit leicht sauer wird, und daher den im Magen schon vorhandenen Sauerteig vermehrt. In kleinen Dosen aber ist er in Verschleimungen des Magens ein sehr gutes Digestivmittel, welches den Schleim erweichet, und zur Ausführung geschikter macht. Mit Recht erkennen Cartheuser und Spielmann den Zucker als ein Hauptmittel in allen Krankheiten, die aus Verdickung der Säfte entstehen. Die auflösende Kraft des Zuckers erstrekt sich auch auf die öligten Theile unsers Körpers. Man weiß, daß der Zucker, in Milch geworfen, die Scheidung der Butter verhindert, weil er das Oel mit dem Wasser vereinigt erhält. Von dieser seifenartigen Eigenschaft des Zuckers kann man also auch bey denen Leuten nüzlichen Gebrauch machen, welche von dem Genuß fetter und öligter Speisen Soodbrennen oder Magenbeschwerden bekommen. Denn der Zucker macht die Magensäfte zur

Auf-

Auflösung der Oeltheile geschikt. Ja Cartheuser meynt, man könne durch den Zucker, bey Leuten, die zum Fettwerden geneigt sind, die Absetzung des Fetts verhüten oder doch mindern. Die dritte Würkung des Zuckers ist, daß er der Fäulniß mächtig wiederstehet. Wir machen darum die Früchte in Zucker ein, damit sie sich lange erhalten; und sie dauern auch wirklich länger, als die in Salz eingemacht sind. Sogar das Fleisch, welches in Zucker eingelegt wird, fault nicht. Die Indianer bedienen sich mehrentheils des Zuckers statt des Salzes an allen Speisen, und man glaubt, daß sie darum vom Scharbok frey sind. Endlich hat der Zucker viertens wegen seiner süßen und schleimigten Theile eine Kraft, alle Gattungen von Schärfe zu mildern, und die gespannten Fasern zu erschlaffen. Man bedient sich daher desselben mit Nutzen in Brustkrankheiten und in der Schwindsucht.

Der mäßige Gebrauch des Zuckers ist allen Menschen heilsam und zuträglich, ja, wie eben gezeiget worden, vielen Leuten eine Arzney. Einige haben eine ungegründete Furcht für den Kalk und dessen ätzende Eigenschaft. Denn der Kalk geht mit dem Schaum wieder weg, und in einem gut gereinigten Zucker trift man nicht den geringsten Kalk an. Der grobe, unreine, und schmierigte Zucker aber, wenn er auch vom Kalk frey wäre, ist allerdings ungesund, weil er in unserm Körper Schleim erzeuget, ein Nest der Würmer wird, und eine starke Säure im Magen gebieret. Diese schlimmen Würkungen haben auch alle in Zucker eingemachte und candirte Sachen, die Confituren, Pasten, Geleen, und wie sie sonst Namen haben. Alles Lob gebühret blos dem reinen und feinen Zucker, und dem durch nochmalige Crystallisation daraus bereiteten weißen Candiszucker. Der gedrehte oder gewundne Zucker, Gerstenzucker,

zucker, taugt nichts, wenn man schlechten Zucker dazu genommen hat, so wie der **rothe Candiszucker**, der aus Moscovade gemacht wird.

Man kann doch durch übermäßigen Genuß des reinen Zuckers sich Schaden thun, zumal wenn man von trokner, magerer, oder hitziger Constitution ist. Denn die Säfte des Menschen werden zu sehr verzehret, und es kann eine Disposition zur Auszehrung daraus entstehen. Deswegen muß man auch in schleichenden und abzehrenden Fiebern behutsam damit umgehen, weil da schon eine wiedrrnatürliche Auflösung und Verschwendung der Säfte vorhanden ist. Auch verdirbt der viele Zucker die Zähne sehr, und macht sie löcherichte und schwarz.

Der aufgelöste Zucker kann durch gewisse Handgriffe zur geistigen oder Wein-Gährung gebracht werden. Man thut zwölf Pfund siedendes Wasser und zwey Pfund Speisezucker zusammen in ein Faß, und schüttelt solches, damit sich der Zucker auflöse. Zuletzt thut man ein Stük geröstetes und in Weißbierhefen getunktes Hausbackenbrod hinzu. Man dekt den Spunt lose zu, so gährt das Gemische. Nach vollbrachter Gährung zieht man es auf ein anderes Faß, und spundet solches wohl zu. Nach einem Monat faßet man die Feuchtigkeit, die nun wie Wein schmecket, auf Bouteillen, und verwahrt sie an einem kühlen Ort.

Der Syrup ist der dicke schmierigte Saft, der bey jeder Reinigung des Zuckers aus den Hüten herabtröpfelt. Da er viele grobe Oel- und Schleim-Theile bey sich führet, so ist er sehr nahrhaft. Er ist, schreibt Piso, hinreichend, die bey den Zucker-Plantationen arbeitenden Sclaven die sechs Sommermonate hindurch zu er-

nähren,

nähren. Er ist aber sehr unrein und ungesund. Denn er verschleimt den Magen, macht viel Blähungen, und giebt einen groben Nahrungssaft. Der von der ersten Rafination ist der schwarze Syrop welcher am unreinsten ist, und branzigt riecht und schmekt. Der von der letzten Reinigung ist der weißgelblichte klare Candis-Syrop, dessen sich die gemeine Leute statt des Zuckers bedienen, und den man im trockenen Husten und in Brustkrankheiten zuweilen statt des Honigs braucht. Der Syrop, wie auch der Schaum, den man bey dem Rafiniren bekommt, giebt, wenn man ihn mit Wasser verdünnt und gähren läßet, durch die Destillation einen brennbaren Geist, welcher der Rum oder Zucker-Brantwein ist.

22) Zucker-Ahorn.

Acer candidum montanum. Aus demselben wird in Nord-Amerika der meiste Zucker gemacht. Die Ahornbäume sind in Canada und den nordlichsten Theilen der Englischen Colonien, wo die Winter lang und strenge sind, die allergemeinsten Bäume, woraus die Wälder bestehen. Wenn man weiter nach Süden kommt, findet man wenigere. Diese Bäume erfordern nothwendig einen kalten Landstrich. Die Wilden haben lange vor den Europäern Zucker daraus gemacht. Die Zubereitnng ist, nach Peter Kalms Beschreibung, folgende: Wenn der Schnee im Frühjahre fortzugehen anfängt, wird der Ahornbaum voller Saft. Dann bohret man in den Baum ein Loch, und fängt den Saft in ein Gefäß auf. Derselbe wird sofort in einem eisernen oder kupfernen Kessel über das Feuer, ohne alle Zuthat, dike und ganz zähe eingekocht. Darauf nimmt man den Kessel vom Feuer weg, und läßt den Saft kalt werden, der dann zu Zucker gerinnet. Dieser Zucker wird nicht weiter raffiniret; er ist daher auch von dem gewöhn-

gewöhnlichen Zucker aus dem Zuckerrohr sehr unterschieden. Er sieht bräunlich aus. Manchmal ist er locker wie ein Mehl oder Moscovade Zucker; meistens aber ist er hart, und sitzt in größern oder kleinern Klumpen beysammen. Gemeiniglich wird er in kleinen eine Querhand breiten Kuchen nach Europa gesandt, zuweilen aber auch in andern Formen. Wenn man ihn in Wasser oder in eine andere Flüßigkeit legt, will er nicht sogleich zergehen. Kalm hat gefunden, daß der Zucker aus dem Zuckerrohre drey bis viermal ehe zergieng. Er versüßet auch nach dem Ebenmaaß seiner Größe nicht so stark als der andere Zucker. Insgemein hält man dafür, daß ein Pfund gewöhnlicher Zucker so viel Süße giebt als zwey Pfund Ahornzucker. Dieser Zucker ist auch zu Thee und Caffee nicht so gut als der gewöhnliche weiße; wenn man aber Milch dazu thut, geht er noch ziemlich an. Der Zucker, den die Wilden machen, hat doch mehr Syrup, und ist schmierigter als der, welchen die Europäer machen. Man lobt ihn sehr in Brustkrankheiten. Die Wilden bedienen sich dieses Zuckers zu allen Speisen; ja sie essen ihn im Frühjahr und Sommer dicke auf Brod geschmiert, und sind gesund dabey. Dieser Ahornzucker, bey den Franzosen Sucre d' Erable, wird aus dem Saft der weißen Ahornbäume gemacht. Der aus den rothen Ahornbäumen heist **Maßholder-Zucker**; er ist aber wenig in Gebrauch.

23) Söl oder Isländisches Meergraß.

Alga sacharifera Islandica. Es wächst an den Isländischen Küsten auf den Klippen des Meeres. Die starken Winde reißen die Blätter los, daß solche nach der Oberfläche des Wassers kommen, oder die Einwohner reißen sie von den Felsen zur Zeit der Ebbe ab. Wenn diese Blätter eine Zeit lang von der Sonne beschienen worden, so beschlagen sie über und über mit ei-

nem

nem weißen Staub, der ein wahrer Zucker ist. Die frischen Blätter werden wie Salat gegessen. Sie sehen dunkelgelb aus. Die Isländer machen aber aus den getrockneten Blättern eine größere Delicatesse. Sie waschen erst die frischen Blätter in süßem Wasser ab, trocknen sie in der Sonne, und packen sie in Tonnen. Erst sind diese trockenen Blätter purpurroth, sie werden aber ganz weiß, wenn mit der Zeit das ausgeschwitzte Zuckermehl sie überzogen hat. Ehe wird der Söl nicht zur Speise gebraucht, als bis er sich in den Tonnen ganz überzuckert hat. Alsdenn genießen ihn die Isländer täglich mit Butter zu trockenen Fischen, und halten ihn für sehr gesund. Viel Aehnlichkeit mit dem Söl hat das Fiöregrös, das ebenfalls ein Isländisches Seegewächs ist, nur giebt es keinen Zucker. Man trocknet es auch, und packt es ein. Von demselben machen die Isländer sowohl frisch als getrocknet einen dicken Brey. Im letzten Falle wird es in süßem Wasser erweichet, gehackt, und von Armen mit Wasser und Molken und etwas Mehl, von den Wohlhabenden aber mit Milch und Mehl oder Gerstenkrütze gekocht, und mit Rosinen gespeiset. Siehe Olaffens Reise durch Island 1 Theil S. 235 und 2 Th. S. 179.

24) Grüne Erbsen.

So lange die Erbsen noch jung, zart, frisch, und saftig sind, kann man sie unter den leichtverdaulichen und gesunden Speisen rechnen. Wenn sie aber groß, mehligt, und welk sind, geben sie eine sehr blähende und grobe Nahrung. Die, welche man für den Winter trocknet, haben bey weitem nicht den angenehmen Geschmack und die Leichtverdaulichkeit der frischen Erbsen, ob man gleich die ganz jungen dazu wählet. Die Zuckererbsen sind nicht gut zu trocknen, wenn man sie nicht aus den Schoten herausnimmt. Man muß sie

auch vor dem Trocknen nicht abbrühen oder abquellen. Denn die abgebrühten und hernach getrockneten werden zwar grüner, lassen sich aber nicht weich kochen, sondern bleiben hart. Zum Trocknen wählt man die halbgewachsenen, nemlich so wie man sie frisch zu kochen pflegt. Die Schoten trocknet man auf dem Ofen, die Erbsen aber auf einem Rahmen in der heißen Stube. Im Verpacken muß man sie nicht fest drücken, weil sie sonst die grüne Farbe verlieren. Wenn man sie kochen will, müssen sie vorher mit heißem Wasser wohl abgebrühet werden.

25) Welsche oder Türkische Bohnen.

Phaselen. Schminkbohnen. Sie sind uns im Sommer eine liebliche und überaus gesunde Speise, die wenig bläht, und sehr leicht zu verdauen ist. Wir genießen sie, wenn sie noch ganz jung, grün, und ohne Körnern sind, zerschnitten und gekocht; und so sind sie selbst den Kranken zu empfehlen. Die **Zuckerbohnen** oder **Schweizerbohnen**, die man gebrochen und gekocht isset, sind desto blähender und schwerverdaulicher, je reifer und größer die Bohnen in den Schoten sind. Man trocknet alle diese Sorten auch für den Winter. Sie müssen vor dem Trocknen nicht abgebrühet werden. Bey dem Trocknen muß man sie oft umwenden, damit sie nicht welk und pelzigt werden, welches letztere sonderlich leicht bey denen geschieht, die vor dem Trocknen abgebrühet worden. Wenn zur Winterszeit von den grün abgetrockneten Schminkbohnen gespeiset werden soll, quellet man sie den Abend und die Nacht vorher in Wasser auf, und kocht sie am folgenden Morgen. Die in Salz oder **Eßig eingemachte** Bohnen sind schlecht und ungesund.

26) Kürbis.

Alle Arten des Kürbis sind schwerverdaulich und blähend. Das Mark dieser Frucht ist sehr wässerigt, daher wenig nahrhaft, und in einem schwachen Magen leicht faulend, zuweilen laxirend. Gemeine Leute genießen es mit Milch zu Mus gekocht, und dazu dienen die großen Kürbisse. Delicate Mäuler finden an den kleinen Kürbissen mrhr Geschmack. Man bereitet davon, nachdem sie gesotten worden, Klöße mit Butter, Eyern, und Petersilie. Oder man schneidet sie der Länge nach in einige Stücken, nimmt die Kerne heraus, schneidet die äußere Schale weg, kocht die Stücken erst in Wasser weich, gießt dann solches weg, thut Fleischbrühe, Ingwer, Pfeffer, geriebene Semmel und Eyer daran, und backt sie in einer Tortenpfanne. Diese Zurichtung ist doch wohl etwas gesünder, als wenn man den auf beschriebene Art zubereiteten Kürbis mit Zwiebeln in brauner Butter bratet. Man kann auch die äußersten zarten Schößlinge an den Kürbisstengeln zur Speise brauchen. Man bricht sie ab, wo sie am weichesten und zartesten sind, brühet sie, lässet sie in einem Durchschlag abtropfen, und kalt werden, und speiset sie mit Baumöl, Eßig, Salz, und Pfeffer, wie Salat, oder mengt sie unter anderm Salat, oder isset sie mit einer warmen Brühe. Man hat auch gelernt, Kürbisbrod zu backen, aus einem Theile Kürbisfleisch und zwey Theilen Weizenmehl. Wenn man blos Sauerteig hinzuthat, bekam man ein gelblichtes und wohlschmeckendes Brod, zwey und dreyviertel Pfund schwer. Setzte man, außer dem Ferment, noch Wasser hinzu, so wog das Brod nur zwey und ein halbes Pfund. Kürbis in Kartusen zu packen lehrt Herr Eisen also: Man kocht den Kürbis gar, zerreibt, und trocknet ihn wie Ertoffeln. Den Kuchen bricht man in Stücke, setzt

diese

diese weg, um sich zu entlassen, und verpackt sie in Kartuse, welche man wieder vertrocknet. Bey dem Gebrauch wird er vor dem Kochen abgebrühet, wohl zerrieben, und mit Milch, Butter, und Pfeffer angerichtet. Er quillt im Kochen bis zur Verwunderung wieder auf, und behält seinen natürlichen Geschmack.

Die **Pfebe**, der **Pfebenkürbis** oder **Warzenkürbis**, (*Cucurbita Pepo. Cucurbita verucosa*) wird von einigen fälschlich zur Melone gezählt. Man hat sehr große und kleine Pfeben. In Italien, Spanien, und im Orient, sind sie sehr delicat, und eine gemeine Speise in Suppen und zum Fisch. In England und bey uns wird sie auf Mistbeeten fortgepflanzt; aber sie hat nicht die Güte, wie in den warmen Ländern, und ist eben so schwerverdaulich, wie der gemeine Kürbis.

27) Gurken.

Cucumis sativus. **Cucumern. Gartenkümmerlinge.** Wir genießen die grünen unzeitigen Gurken frisch und in Scheiben geschnitten, wie Salat, oder mit Fleischbrühe gekocht. Sowohl der süßlichte Saft als auch die Kerne sind allerdings eine große Erfrischung für unsern Magen und unser Blut, und deswegen sind die unausgepresten frischen Gurken, oder auch der Gurkensaft ein vorzüglich kühlendes Mittel in hitzigen, abzehrenden, und Eiterfiebern. Man hat Lungensuchten damit curirt, man hat aber Lungensüchtige auch damit elender gemacht. Leute von einem hitzigen cholerischen Temperament, von straffen Fasern, und die einen reinen und heißen Magen haben, werden durch die frischen Kräuter- Gurken- und Obstsäfte oft von der Lungensucht und andern ähnlichen mit einem heftigen Fieber begleiteten Krankheiten curirt, weil diese Säfte nicht in ihrem Magen lange verweilen, sondern geschwinde genug in

das

das Blut kommen, wo sie ihre kühlende, die scharfen Säfte verbessernde, und den Eiter einwickelnde Würkungen ausüben können. Allein wenn Lungensüchtige mit einem unreinen, schwachen, schlecht verdauenden Magen, und mit Gedärmen voll Blähungen, den Gurkensaft oder einen andern Obstsaft Curmäßig gebrauchen, so gährt solcher sich im Magen zu lange aufhaltender Saft, nimmt da eine Schärfe an, die ihm seine milden Eigenschaften raubet, blähet den Magen auf, stopfet, oder erweckt Durchfälle, vermehrt die Engbrüstigkeit, und macht dem Kranken Bangigkeit und Unruhe. Alles geht gewiß schlimmer, wenn man nicht zeitig von dergleichen in diesem Falle ganz unschicklichen Mitteln abstehet.

Zur Bereitung des Gurkensalats wird erfodert, daß man die äußere harte Schale wegschneidet und wegwirft, und doch etwas von dem Gurkensaft auspreßt und weggießt. Denn ein zu wenig gepreßter Gurkensalat beschwert den Magen eben so sehr, als der zu stark ausgepreßt worden. Im ersten Fall erschlaffet er durch seine zu große Wässerigkeit den Magen, und schwächt dessen Dauungskraft; im letztern Fall ist er eine pelzigte faserigte Speise ohne Kraft, die den Magen drückt, und überaus schwer zu verdauen ist. Ueberhaupt erfodert der Gurkensalat einen guten Magen; sonst ist er zwar gesund, allein die wenigsten Leute sollten ihn doch des Abends essen, und nicht mit Pfeffer, sondern lieber mit Salz. Denn vielen macht der Gurkensalat mit Pfeffer Aufstoßen und nächtliche Beängstigungen. Man soll auch kein Bier dazu trinken, weil davon Coliken entstehen, und keinen Franz- oder Rheinwein, weil solcher Soodbrennen erreget. Man trinke lieber einen Schluck starken feurigen Wein oder etwas Branntwein darauf. Hammelbraten mit Gurkensalat oder mit sauren Gurken

darf nur der essen, der seinem Magen trotzen kann. Die Säuren bringen das Hammelfett zum Gerinnen, und dieser Talg macht gefährliches Bauchgrimmen, Uebelkeiten, und Verstopfungen der zarten Milchgefäße der Gedärme.

Wenn die gut abgewaschene Gurken Lagenweise mit Weinblättern und Dillkraut in ein Faß gelegt, mit Wasser begossen, mit Salz bestreuet, und nach zugedecktem Fasse ihrer Gährung überlassen werden; so werden das die saure Gurken, die nun nach Art aller sauern Speisen so in unserm Körper würken, als ich bey der dritten Classe anzeigen werde. Die kleine Eßiggurken, Pfeffergurken, Gewürzgurken, die nemlich mit Weineßig, Pfeffer, Nelken, und Muscatenblumen eingemacht werden, sind ungemein erhitzend, Sie erwecken einen starken Appetit.

28) Melone.

Man hat nach Unterschied der Länder sehr viele Varietäten. Es ist allerdings eine ungemein delicate und erfrischende Frucht, von einem eigenen angenehmen Geruch, und einem süßen weinhaften und etwas gewürzhaften Geschmack. Ihr Mark ist zuweilen grün, öfters roth, am meisten aber gelb. Ihr Saft geht geschwinde durch den Körper. Sie kühlt stark, und vermindert, nach Sanctorius Wahrnehmungen, die natürliche Transpiration merklich, vermehrt aber den Harn. Wegen ihrer kühlenden Eigenschaft empfiehlt man sie mit Recht den Schwindsüchtigen, und das um so mehr, da sie im geringsten nicht den Magen beschweret, und weit angenehmer zu essen ist, als die Gurken. Da eine unverdaute Melone geschwinde faulet, so macht ihr übermäßiger Genuß leicht starke Durchfälle. Zu viel Melone erkältet den Magen, und hat manchmal kalte Fieber ver-

verursacht. Die rohwässerigten Melonen sollte man nicht mit Zucker, sondern mit Pfeffer und Salz speisen. Unter allen Melonen ist die Cantaloupe die delicateste; sie hat ein hartes Fleisch. Nächst dieser folgen die Romana, Succado, und die kleine Portugieser Melone. Alle andere Sorten gehören nach Millers Versicherung zu den gemeinen Arten. Man macht sowol zeitige als auch unzeitige Melonen in Zucker ein.

29) Wassermelone.

Angurie. Citrulle. Sie wird in Spanien, Portugall, Italien, in Asien, Africa, und America gezogen. Die Einwohner der warmen Länder schätzen sie höher, als die Melone. Es ist eine ungemein große Frucht. Unter der zarten glatten und grünen Schale ist ein sehr saftiges Mark, das nach Kürbis riecht, und süß wie Zucker schmeckt. Der Saft dient den Arabern auf ihren Reisen zum Getränke. Die Frucht ist so nahrhaft, daß die gemeinen Leute in Egypten, so lange sie solche haben können, fast keine andere Speise zu sich nehmen. In Italien sind die Angurien auch unvergleichlich. Man muß doch aber nicht zu viel essen; denn sie kühlen gewaltig, und faulen auch leicht. Bey uns ist diese Frucht rar, und die aus unsern Treibhäusern ist schlecht an Geschmack.

30) Birnen.

Die wilde oder Holzbirn, die vermuthliche Stammart der in den Gärten gezogenen ungemein vielen Varietäten, gehört nicht hieher, sondern in der vierten Classe. Die meisten Gartenbirnen finden hier aber Platz. Denn obgleich die Süßigkeit an denselben gar sehr unterschieden ist, so ist sie doch bey den meisten Birnen das wesentliche Kennzeichen der Reife. Der Nebengeschmack bestimmt ihre Güte und Annehmlichkeit. Die Farbe

der Haut ist bey allen Birnen anfänglich grün; gegen die Zeitigung aber spielen einige mehr oder weniger ins Gelblichte, andere ins Weiße. Die gelben werden gemeiniglich an der Sonnenseite roth. Bey andern ist die Haut mit einem bräunlichten Roste gleichsam bedeckt, und diese Farbe nennen die Franzosen gris. Das Fleisch ist bey allen Birnen voll kleiner Steinchen, von welchen eine Menge unmittelbar unter der Schale sitzt, und mit derselben so genau verbunden ist, daß man sie nicht davon trennen kann. Die Beschaffenheit des Fleisches ist nach der Menge der Steinchen und des Safts, wie auch nach der mehrern oder wenigern Flüßigkeit des Safts, sehr unterschieden. Nach diesem Verhältniß ist eine Birn entweder **steinigt**, pierreuse, oder **schmelzend und zerfließend**, beurrée, fondante, oder **trocken**, sec, oder **fest**, ferme, wenn wir Mühe haben, das Fleisch zwischen den Zähnen zu zertheilen, und wenn alle Steinchen gleichsam durch Fäserchen verbunden sind, oder die Birn ist **mehligt**, oder sie ist **gelster**, **brüchig**, cassant, wenn sich das Fleisch wie ein Glas leicht in Stücken zerbrechen läßt; oder sie ist **stockigt**, cotoneuse, wenn die im Fleische befindliche Adern, so wie in einer stockigten Wurzel, merklich werden. **Moll** nennt man die Birn, wenn der Saft in Gährung gerathen ist, und einen andern Geschmack und eine andere Farbe angenommen hat. Alle Birnen, wenn sie überreif werden, vornemlich die Sommerbirnen, werden entweder mehligt oder moll, und darauf folgt die Fäulniß. Die Winterbirnen werden beydes nicht, wohl aber endlich stockigt oder faul.

Das **Mark** in einer Birn, (le coeur) ist dasjenige Fleisch, welches unmittelbar das Kernhauß umgiebt, nebst dem Kernhause selbst. In den mehresten Birnen hat das Mark einen von dem übrigen Fleisch unter-

unterschiedenen und etwas herben Geschmack; es besteht aus lauter Steinchen, welche größer sind als die Körner im rechten Fleische.

Der Geschmack einer guten Birne ist süß und gelinde zusammenziehend. Die sauern und herben Birnen werden nicht geachtet. Der angenehme Geschmack und Geruch ist das vorzüglichste, worauf man bey denen sieht, die man roh speiset.

Die Zeit der Reife ist bey einer jeden Sorte unterschieden. Jede Sorte wird alle Jahr um die nemliche Zeit reif. Dadurch, daß man einen Baum an einen heißen, trockenen, oder an einen feuchten schattigten Ort setzt, kann man machen, daß die Früchte von einem Baume um acht bis vierzehn Tage früher oder später reif werden. Die Witterung hält auch zuweilen das Obst auf, daß es in einem Jahre um einige Tage später reif wird als gewöhnlich. Da wir nun auf wenige Tage vorher die Reife von jeder Sorte angeben können, so müssen wir uns darnach richten, um jede zur rechten Zeit abzupflücken und zu essen. Denn viele Sorten, sonderlich von den Sommerbirnen, sind nur wenige Tage eßbar; und wenn man sie zur rechten Zeit abzupflücken versäumt, so werden sie gleich moll oder mehligt. Einige wenige Birnen sind jedoch schmackhafter, wenn man sie vom Baume abfallen läßt. Wenn man Sommer- und Herbstbirnen abnimmt, da sie noch grün sind, kann man solche länger verwahren, als wenn man sie auf dem Baume reif werden lässet. Die Winterbirnen läßt man so lange sitzen, bis sie abfallen, oder bis Nachtfröste kommen, und das Laub abfällt. Bricht man sie früher ab, so werden sie welk, pelzigt, und runzeligt. Eigentlich kann man keine recht genaue Kennzeichen der Reife einer Birn angeben; denn sie sind

meistens trüglich. Die Erfahrung muß hierinn die beste Anleitung geben.

Die Winterbirnen verwahrt man, wie alles Winterobst, am besten in trockenen und luftigen Kellern. Es muß aber keine Zugluft das Obst berühren, weil solches dadurch ausgetrocknet wird. Ist hingegen der Keller feucht, so nimmt das Obst einen dumpfigten Geschmack davon an, oder faulet. Zu den Brettern, worauf man das Obst legt, muß man Eichenholz nehmen; denn vom Fichtenholze nimmt es einen kiehnigten Geschmack an. Zum Pflücken des Obstes wählt man gern einen trockenen warmen Tag. Man pflückt jede Birn besonders, und wischt sie mit einem reinen Tuche ab. Auf den Brettern stellt man sie nebeneinander, so daß die Stiele über sich stehen, und keine Birn die andere berühret. Von Zeit zu Zeit sieht man nach dem Obst, und thut das schadhafte und verdorbene weg, weil es sonst die Luft verderbet. Man muß auch nichts fremdes in dem Keller dulten, welches Feuchtigkeit oder Geruch veranlasset. Wenn es stark friert, muß man alle Oeffnungen des Kellers bestmöglichst verwahren.

Unser berühmte Herr Doctor **Krüniz** hat in der **Oeconomischen Encyclopädie** ein Verzeichnis und eine Beschreibung von 107 Birnsorten geliefert. Ich führe davon folgende, als die vornehmsten und bekanntesten unter den Franz- und Deutschen Birnen, nach der Zeit ihrer Reife, hier an:

1) Die **Margarethenbirn. Frühbirn.** Poire de Marguerite, poire hative. Eine runde Frucht von mittlerer Größe, mit einem kurzen Stiel, und einer schönen gelben Schale. Sie ist ungemein saftig, wird

in

in der Mitte des Julius reif, und bleibt nur einige Tage gut.

2) **Die kleine Muscatellerbirn oder Sieben auf ein Maul voll.** Petit Muscat. Sept en gueule. Sie wächst Büschel- oder Traubenweise, ist an Form der vorigen gleich, an Farbe rothgelb. Ihr Saft hat einen bisamhaften Geschmack. Sie reifet im Julius, und dauert auch nicht lange.

3) **Grüne Muscateller. Caßoletbirn.** Muscat verd. Cassolette. Verdette. Friolet. Ist länglicht, wie ein Räucherfaß gestaltet, von vermischter grüngelblichten und hellrothen Farbe. Ihr Fleisch ist schmelzend, und voll gewürzhaften Saft. Sobald sie reif ist, wird sie schwarz, und fault gern in der Mitten an, daher sie bald gegessen werden muß. Sie reifet in der Mitte des Augusts.

4) **Große Wasserbirn.** Grosse Mouille bouche. Eine große runde Frucht, mit glatter grünen Schale, einem kurzen dicken Stiel, und einem schmelzenden vollsaftigen Fleische. Sie wird in der Mitte des Augusts reif.

5) **Kleine Wasserbirn.** Petite Mouille bouche. Sie wird mit der vorigen zu einer Zeit reif, gleichet ihr auch an Farbe und Form, nur daß sie nach dem Stiel mehr zugespitzt, und auch etwas kleiner ist. Allein ihr Fleisch ist viel schmelzender, und voll angenehmen Safts.

6) **Blutbirn.** Eine mittelmäßig länglichte Frucht, deren Fleisch durch und durch roth ist. Ihre Schale ist rauh und hellgrau, an der Sonnenseite aber ganz dun-

kel. Sie hat ein überaus weiches und zuckersüßes Fleisch. Sie reifet zu Ende des Augusts.

7) **Augustbirn.** Sie ist in der Mitte dieses Monats zu genießen. Sie ist groß, und kommt grün vom Baume, wird aber nach ein paar Tagen im Liegen gelblich. Sie hält sich acht Tage. Ihr Fleisch ist etwas steinigt, aber voll von einem honigsüßen Saft.

8) **Große Muscatellerbirn.** Figue musquée. Grand Muscat. Muscat rouge. Bellissime. Einige halten sie mit der Vermillon für einerley; andere machen zwey Sorten daraus. Sie ist groß, länglicht, dikbäuchig, von glatter Schale, und schwefelgelben Farbe, an der einen Seite aber hellroth oder Zinnoberroth. Ihr Fleisch ist derbe und körnigt, von süßem und sehr lieblichen Geschmack. Sie reifet in der Mitte des Augusts, dauert aber nicht lange, sondern wird bald mehligt.

9) **Zuckerbirn. Ambrabirn. Königinbirn. Marcepanbirn.** Poire de la Reine de France. Poire d'Ambre. Muscat Robert. Gros Musqué. La Princesse. Wird in der Mitte des Augusts vom Baume genommen, und hält sich nicht lange. Sie ist nicht sehr groß, rund, und gegen den Stiel kurz gespitzt. Die Schale ist glatt und hochgelb, manchmal etwas röthlicht. Das Fleisch ist steinigt, und der Saft zuckersüß und in Ueberfluß.

10) **Sommer-Bergamotte.** Bergamote d'eté. Sie ist rund, dik und aufgeblasen, fast von der Gestalt einer Renette. Der dicke und grüne Stiel ist so kurz, daß man sie selten dabey angreifen kann. Die Schale ist grob im Angreifen, von frischer grüner Farbe, mit grauen und gelben Punkten beworfen. Bisweilen ist

sie an der Sonnenseite etwas roth. Das Fleisch ist halb butterhaft, schmelzend, und brüchig. Hat man die Birn nicht etwas früh gebrochen, da sie noch ein wenig grün gewesen, so wird sie leicht teigigt. Der Saft hat keinen erhabenen Geschmak, führt aber doch eine angenehme Säure bey sich. Die Frucht ist zu Anfang des Augusts reif.

11) Rousseline. Muscat a longue queue. Sie ist mittelmäßig groß, länglicht, bauchigt, und läuft gegen den Stiel spitz zu, um das Auge aber ist sie etwas gelblicht. Der Stiel ist außerordentlich lang. Die Schale ist glatt, und im reifen Zustande grünlich gelb, an der einen Seite aber dunkelroth, vielmals auch hier und da dunkelbraun oder schwarz geflekt. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnigt, ziemlich saftig, und von lieblichem, zuckersüßen, und etwas bisamhaften Geschmak. Sie reifet um die Mitte des Augusts, und muß, wenn sie noch grünlicht ist, gegessen werden. Denn sobald sie gelb geworden, ist ihr Muscatellergeschmak weg.

12) **Eyerbirn.** Poire d'oeuf. Poire ovale. Sie ist mittelmäßig groß, und länglicht rund, wie ein Ey. Die Schale ist glatt, und an der Sonnenseite etwas braunroth oder gestreift. Ihr Fleisch ist etwas zartkörnigt, sonst aber mild, schmelzend, und saftig, von sehr lieblichem, angenehmen, und etwas bisamhaften Geschmack. Sie reift zu Ende des Augusts, und dauert 3 bis 4 Wochen.

13) Cuisse Madame. **Frauenschenkel.** Poire de Rives. Poiré de Fusée. Sie ist der Beurré gris im Fleische, Safte, und Geschmack, fast durchgehends gleich, nur daß sie frühzeitiger hervorkommt, auch frühzeitiger vergehet. Sie ist ziemlich groß, von etwas länglichter

 Form,

Form, und gegen den Stiel zu pyramidenförmig spitzig. Die Schale ist dick, grünlich gelb, und bräunlich gefleckt; an der Sonnenseite aber ist sie dunkelbraunroth, und dabey mit groben hellbraunen Tüpfeln besprengt. An der Farbe und Form kommt sie der Rousselet sehr gleich, ist aber größer.

14) **Averatbirn. Augustmuscateller. Königsbirn.** Poire royale. Muscat d'Août. Robine. Poire d'Averat. Sie ist eine Birn von der ersten Größe. Von der Mitte bis zum Stiel ist sie sehr dünn. Die Schale ist glatt und fein, von hellgrüner Farbe, mit vielen kleinen grauen Puncten belegt, und auf der Sonnenseite röthlich. In der Reife wird sie gelb. Das Fleisch ist weiß, brüchig, und sehr mürbe. Der Saft ist in Menge vorhanden, von ungemeiner Süßigkeit, wie Honig. Ihre Reife ist zu Ende des Augusts oder Anfang des Septembers. Wartet man mit dem Abnehmen länger, so wird sie überweich. Viele kann man sogleich vom Baume essen, oder sie werden nach ein paar Tagen eßbar. Zum Backen ist sie ganz vortreflich, geschält oder ungeschält, und die Bratbirnen davon sind dergestalt süß, daß sie auch die Speisen, womit sie gekocht werden, süß machen.

15) **Carmeliter-Citronenbirn. Kayserinn Magdalene.** Citron des Carmes. St. Madelaine Imperatrice. Ist mittelmäßig groß, von kurzer rundlicher Form, am Auge etwas platt, nach dem Stiel etwas spitzig. Die Schale ist sehr glatt, blas gelbgrünlich. Das Fleisch ist milde, schmelzend, saftig, wohlschmeckend. Wenn sie überreif, wird sie mehligt und unschmackhaft. Man muß sie um die Zeit pflücken, da ihre grüne Farbe gelb zu werden anfängt. Sie wird im August reif, und dauert bis in den October.

16)

16) Große Frühbirn. Epargne. Beau Present. St. Samson. Ist groß und länglich, von etwas ungleicher schiefen Form mit einem langen Stiel. Zur Zeit der Reife ist sie roth, zuweilen an der einen Seite grünlichgelb. Ihr Fleisch ist derb, saftig, und zuweilen von sauerm Geschmack. Sie wird daher mehr ihrer Schönheit als ihres Geschmacks wegen geachtet. Sie reifet zu Ende Augusts, und dauert 2 bis 3 Wochen.

17) Bon chretien d'été. Apothekerbirn. Canelle. Malvasirbirn. Gratiole d'été. Ist eine sehr große, längliche, und höckerichte Birn, mit einem langen Stiel, einer glatten blasgelben, an der Sonnenseite röthlichen, und zuweilen hie und da schwarzgefleckten Schale. Ihr Fleisch ist nicht derb, und nicht schmelzend, aber milde und voll zuckersüßen gewürzhaften Saft. Sie schmeckt, als ob sie mit Zucker und Gewürz eingemacht wäre; doch ist dieser Geschmack nicht in jedem Ort und Boden gleich gut. Sie wird zu Ende des Augusts reif.

18) Orange musquée d'été. Orange commune, petite, ronde, grise, verte. Ist mittelmäßig groß, mehrentheils rund, selten länglich. Der Stiel ist kurz, die Schale etwas rauh, gelblichgrün, an der Sonnenseite braunröthlich, öfters hie und da schwarz gefleckt. Das Fleisch ist derb, saftig, von stark bisamhaften Geschmack. Sie reifet zu Anfang des Septembers, und dauert 24 bis 30 Tage.

19) Kleine Blankette. Frühe Zuckerbirn. Honigbirn. Perlbirn. Petit Blanquette. Poire à la perle. Ist klein, etwas länglich, und fast eyrund, um das Auge aber etwas platt. Der Stiel ist dick und kurz, die Schale glatt, gelblich, meistens grün, das Fleisch

körnigt, mild, saftig, und von lieblichem Geschmack. Sie wird zu Anfang des Septembers reif, und dauert 2 bis 3 Wochen.

20) **Herbstbergamotte.** Bergamote d' automne. Die Frucht ist dick, bey dem Blüthauge gedruckt, wie eine platte Kugel. Der Stiel ist ziemlich dick, die Schale grob, rauh, grün, und mit grünen Stippen beworfen. In der Reife wird sie gelb, und an der Sonnenseite roth. Das Fleisch ist butterhaft und schmelzend, und der Saft von lieblichem, zuckersüßen, gewürzhaften, weinsäuerlichen und sehr erfrischenden Geschmack. Die Zeit ihrer Reife ist im October und November, ja noch später. Sie muß aber schon gegen die Hälfte des Septembers vom Baume genommen werden. Die grünen sind die besten, und die röthlichen öfters unschmackhaft, weil sie insgemein von einem nassen oder kalten Boden roth werden.

21) **Rothe Orangebirn.** Orange rouge d' été. Orange d' ecarlate. Musqué d' été rouge. Eine vortrefliche Birn von Ansehen und Gestalt, viel schöner, als die grüne Orange, an der einen Seite sehr hellroth, wie Corallen. Das Fleisch ist sanft, ohne Stein, von gutem Saft und Geschmack. Sie wird in der Mitte des Septembers reif, und dauret 24 Tage.

22) **Weiße Zuckerbirn.** Blanquette a longue queue. Sucrée blanche d' été. Ist von mittelmäßiger Größe, von kurzer Form, bauchigt, und gegen den Stiel kurz zugespitzt. Ihre Schale ist glatt, weiß oder gelblichweiß, und zuweilen an der Sonnenseite etwas blasröthlich. Ihr Fleisch ist einigermaßen fest, vollsaftig, und von zuckersüßem Geschmack. Sie wird um die Mitte des Septembers reif, hält sich aber nicht über 14 Tage.

23) Beurré blanc. Weiße Butterbirn. Herbstcitronenbirn. St. Michaelis Birn. Schneebirn. Poire a courte queue. Poire S. Michel. Poire de neige. Citron de Septembre. Carlisle. Bonne Ente. Valencia. Die Frucht ist sehr dick, und beynahe völlig rund. Der Stiel ist auch sehr dick und kurz, und sitzt mitten in einer engen Vertiefung, deren Rand öfters mit ziemlich tiefen Erhöhungen und Falten besetzt ist. Die Schale ist grünlich, und wird im Reifen citronengelb. An der Sonnenseite ist sie schön lebhaft roth. Das Fleisch ist sehr butterhaft, und in trockenen Jahren ungemein parfumirt, wenn man sie nur nicht hat überreif werden lassen. Ist aber der Sommer naß, so ist sie schlecht, und hat außer ihrer Schmalzigkeit eben nichts angenehmes. Der Geschmack ist sonst zuckersüß. Nur muß man sie nie nach der Beurré gris essen, weil sie denn wässerig und nicht so angenehm schmeckt. Sie ist auch gar nicht dauerhaft, und vergeht zu geschwinde. Ihre Reife ist im October.

24) Beurré gris oder verd. Graue oder grüne Butterbirn. Poire de Vendome. Die Frucht ist sehr dick, von verlängerter eyrunden, und zugespitzten Gestalt. Die Schale ist glatt und fein, grau oder grün, und an der Sonnenseite roth. Dieser Unterscheid der Farbe hat einige verleitet, drey besondere Arten daraus zu machen, da es doch würklich eine und dieselbe Art ist, woran sich die Farbe nach Verschiedenheit des Erdreichs, Standes, der Wartung, und anderer Umstände ändert. Das Fleisch ist weißgelb, fein, schmelzend, und sehr butterhaft. Der Saft ist in großem Ueberfluß vorhanden, zuckersüß, und mit einer feinen und erhabenen angenehmen Säure vermischt. Ihre Zeitigung, da sie vom Baume genommen werden muß, ist zu Ende Septembers oder Anfang des Octobers. Nach etwa

14 Tagen ist sie reif, aber denn auch gleich geneigt, faul zu werden.

25) Rousselet de Rheims. Gros Rousselet. Sie kommt im September vom Baume, und wird im Liegen gelb. Das Fleisch ist mürbe und brüchig und süßsaftig. Die besten, grösten, und schmackhaftesten, wachsen um Rheims in Champagne, wo sie viel gedörret, und auch in Zucker eingemacht, und weit und breit versendet werden.

26) **Frühe Roußelet.** Rousselet hatif. Fleur de Guigne. Sie ist mittelmäßig groß, länglich, und hat einen langen dünnen Stiel, und eine glatte dünne Schale. Von Farbe ist sie blasgrünlich gelb, und vielmals mit kleinen blaszimmetfarbenen Flecken besetzt; zuweilen fällt sie auch an der Sonnenseite etwas hellröthlich aus. Ihr Fleisch ist zart, etwas körnigt, und von angenehmen hochfeinen Geschmack.

27) **Herbstmuscate mit dem langen Stiel. Blühende Muscate.** Muscat fleuri. Muscat a longue queue. Ist eine herrliche Birn, rund, mittelmäßig groß, dunkel- oder braun-roth, und zuweilen an der einen Seite etwas gelblich. Ihr Fleisch ist ungemein zart, und von angenehmen Geschmack. Sie wird in der Mitte des Octobers reif.

28) **Gernröder.** Diese Birn hat vermuthlich ihren Namen von dem Flecken Gernrode bey Quedlinburg. Sie ist von mittelmäßiger Größe, mehr rund als lang. Die Schale ist ziemlich fein, grün, und mit kleinen grauen Punkten und Flekken bestreuet. Im Reifen wird sie ein wenig gelb, und an der Sonnenseite etwas roth. Das Fleisch ist weißgrün, sehr mürbe,

ohne

ohne Steine, aber nicht schmelzend. Der Saft ist in Menge vorhanden, und von gutem Geschmack, dem aber das pikante und aromatische fehlt. Die Zeit ihrer Reife ist im October und November. In der Wirthschaft ist sie vornemlich zu Senf- oder Sülze-Birnen, und zum Birnmuß, ganz unvergleichlich.

29) **Herbstbonchretien. Herbstsafranbirn.** Bon chretien d'Automne ou d'Espagne, Gratiole d'Automne. Sie sieht fast aus, wie die Sommerbonchretien, doch ist sie gemeiniglich um den Stiel dicker. Ihre Schale ist glatt und wachsgelb, zuweilen an der einen Seite etwas röthlich, öfters auch schwarz gefleckt. Ihr Fleisch ist halb brüchig, halb mild, saftig und von sehr lieblichen gewürzhaften Geschmack, wenn sie recht reif ist. Sie schlägt aber nicht in einem jeden Boden wohl an. In einem schweren, feuchten, und leimigten Boden wird sie schlecht und unschmackhaft. Sie reifet in der Mitte des Octobers, und dauert bis in den Februar.

30) **Herbstzuckerbirn. Grüne Zuckerbirn. St. Nicolaus-Birn.** Blanquette d'automne. Sucré verd. Sie ist von sehr mürben Fleisch, und starken zuckersüssen Saft. Sie wird im October reif, und dauert bis in den December.

31) Amadote. Eine mittelmäßig längliche, oben etwas platte Birn, mit rauher und röthlichen Schale. Das Fleisch ist von köstlichen bisamhaften Geschmack. Sie hat zwar etwas kleine Steine, ist aber für die beste Winterbirn mit zu achten. Sie wird zu Ende des Novembers reif, und hält sich beynahe zwey Monate lang.

32) Ambrette. Sie ist mittelmäßig groß, mehrentheils rund. Der Stiel ist kurz, und die Schale dick

und

und rauh, wie an grauen Renetten, von röthlichbrauner Farbe; in einem leichten trockenen Boden aber ist sie etwas weißlicher oder blasser. Das Fleisch ist durchaus grün, und etwas steinigt; der Saft reichlich, und von süßem angenehmen Geschmack. Sie wird im October reif, und dauert bis Weynachten.

33) **Pfalzgräfer.** Einige sind roth, andere weiß. Die ersten sind lieblicher. Das Fleisch an beyden Sorten ist fest, und etwas steinigt; und der Saft ist von süßem angenehmen aromatischen und muscatellerhaften Geschmack. Sie reifen zu Anfang des Octobers, und vergehn mit diesem Monat.

34) **Schmalzbirn.** Sie kann **deutsche Beurré gris** heißen, denn sie ist derselben in den meisten Stücken ähnlich. Die Schale ist grau, mit Olivengrün vermischt, in der Reife gelbgrün, und durchgehends grau marmorirt. Das Fleisch ist weißgelb, mild, weich, zart, und ganz schmelzend. Der Saft ist in großer Menge vorhanden, und hat im Geschmacke eine bisamhafte Süßigkeit, jedoch ohne etwas besonders pikanten. Ihre Zeitigung fällt in die letzte Hälfte des Septembers, da sie alsdenn vom Baume genommen werden muß, und bald reif und eßbar wird. Sie ist aber von so kurzer Dauer, daß sie in den ersten acht Tagen auf dem Lager morschet. Man kann sie in der Haußhaltung am besten nutzen, wenn man sie entweder mit oder ohne Schale im Dörrofen trocknet, und Bratbirnen daraus macht, oder Birnmuß davon kochet.

35) **Platte Butterbirn.** Crassane. Beurré plat. Sie ist dick, mehrentheils bucklicht. Der Stiel ist dünn, grau, und mehrentheils krumm gebogen. Er sitzt in einer kleinen engen und wie ein Trichter gestalteten glat-

ten Vertiefung, wie an Aepfeln. Die Schale ist graugrünlich, bisweilen mit kleinen rothen und grauen Flecken besprengt. In der Reife wird sie an der Sonnenseite etwas gelb. Das Fleisch ist weiß, sehr schmelzend und butterhaft, wird auch nicht teigigt. Der Saft ist zuckersüß und reichlich, von gewürzhaftem und sehr erhabenen Geschmack, nebst einiger Schärfe. Ihre Zeitigung ist im Anfange des Octobers; sie erfordert aber einen Monat Frist zum Nachreifen, ehe sie weich und schmackhaft wird. Alsdenn dauert sie noch bis zum halben December.

36) **Winterdornbirn.** Epine d'hyver. Merveille d'hyver. Ist ziemlich groß und etwas länglich, und läuft gegen den Stiel spitz zu. Die Schale ist glatt, zart und hellglänzend, wie lackirt, von blasgrünlichter Farbe, welche, wenn sie reif ist, etwas in das Gelbe spielt; auch ist sie mit blasbraunen oder grünlichen groben Tüpfeln überall besprengt. Ihr Stiel ist kurz und dünn. Das Fleisch ist milde, grün, schmelzend, saftig, und von sehr lieblichem, und bey trockener Jahreszeit ungemein aromatischen Geschmack, doch etwas steinigt. Sie wird im November reif, und hält sich über zwey Monate.

37) Messire Jean blanc. Eine große runde Frucht mit einer rauhen weißlichgrauen Schale. Das Fleisch ist brüchig und voll zuckersüßen Safts. Sie wird im Anfange des Octobers reif, und hält sich ziemlich lange.

38) Messire Jean gris et d'oré. Ist mittelmäßig groß, rundlich, aber etwas uneben, nach dem Stiele kurz zugespitzt. Die Schale ist rauh und lichtbraun, und das Fleisch derb, körnigt, saftig, und von sehr lieblichem zuckerhaften Geschmack. Sie wird zu Ende des

des Octobers abgenommen, und hält sich bis in das andre Jahr.

39) **Glasbirn. Eisbirn.** Virgoulée. Virgouleuse. Chambrette. Bujaleur. Poire de glace. Die Frucht ist ziemlich dick und lang, die Schale glänzend, und mit einigen rothen Puncten besäet. Zuerst ist sie grün, nachher wird sie fast citronengelb, und im Reifen nimmt sie an der Sonnenseite eine gelinde Röthe an. Das Fleisch ist zart, butterhaft, oder schmelzend, vollsaftig, und von zuckersüßem erhabenen Geschmack. Sie reifet im November, December, und Januar.

40) Saint Germain. Sie hat einen braunen und dicken Stiel, der unter einer Art von Hügel sitzt, welchen das darüber gewachsene Fleisch verursacht. Die Frucht ist höckerigt, grün, ziemlich grob, braun getüpfelt, und oft mit rothen Flecken bestreuet. In der Reife wird sie gelb. Das Fleisch ist weiß, sehr butterhaft, und schmelzend, aber steinigt. Der Saft ist im Ueberfluß, und von unvergleichlichem Geschmack mit einer gelinden Säure. Sie wird niemals überweich oder teig, sondern bleibt drey Monate eßbar. Sie reifet im November und December, und dauert, wenn man sie grün abgebrochen hat, bis in den März.

41) Dauphine. Lansac. Franchipane d'automne. Lichefroin. Poire de Satin. Ihre gewöhnliche Größe ist wie Bergamotten, jedoch sind die kleinen die besten. Sie ist oben rund und platt, und gegen den Stiel länglich. Die Schale ist glatt, und, wenn sie vom Baume kommt, grün, im Liegen aber wird sie hellgelblich oder gelbgrau. Das Fleisch ist gelb, zart, und zerfließend, von zuckersüßem und etwas aromatischem Saft.

Sie

Sie wird im Anfang des Novembers reif, und dauert fast einen Monat.

42) Rousseline. Sie ist mittelmäßig groß, etwas länglich, bauchigt, und gegen den Stiel, der ziemlich lang ist, spitz zulaufend. Die Schale ist glatt, und im reifen Zustande grünlichgelb, an der einen Seite dunkelroth, und vielmals hier und da dunkelbraun oder schwarz gefleckt. Das Fleisch ist derb und körnigt, ziemlich saftig, und von lieblichem, zuckersüßen, etwas bisamhaften Geschmack.

43) **Winter-Citrone.** Citron d'hyver. Einige nennen sie **Orangenbirn.** Eine sehr große, der Form und Farbe nach, einer Citrone ziemlich ähnliche Frucht. Sie hat ein trockenes und steinigtes Fleisch, und taugt, vom December bis zu Ende des Merz, nur zum Kochen und Braten.

44) **Goldene Winterrinde.** Franc Real. Fin or d'hyver. Eine sehr große Frucht, fast von runder Form, deren Schale gelb, und mit kleinen rothen Tüpfeln besetzt ist. Der Stiel ist kurz, und das Fleisch ziemlich trocken und etwas steinigt. Daher ist sie nicht gut roh zu essen; allein in der Küche ist sie bis im Merz zu gebrauchen.

45) Colmar. Bergamotte tardive. Poire de Manna. **Colmarbirn. Späte Bergamotte. Flaschenbirn. Mannabirn.** Die Frucht ist sehr dick, am Blütauge platt und eben, und am Stiel, welcher braun und dick ist, etwas dünner. Sie ist mehr bauchigt als pyramidenförmig. Die Schale ist sehr fein, grün, und mit kleinen grauen Puncten bestreuet. Im Reifen wird sie ein wenig gelb, und an der Sonnenseite etwas roth.

Bisweilen ist das Auge mehligt oder schimmlicht. Das Fleisch ist etwas gelblich, sehr fein, butterhaft, schmelzend, ohne Steine, von köstlichem und zuckersüßen Saft. Die Zeit ihrer Reife ist vom Januar bis zum April.

46) **Lange grüne Winterbirn. Jagdbirn.** Verte longue d'hyver. Poire de Chassery. Sie gleicht an Größe und Gestalt einem Ey, oder vielmehr einer Citrone, wie sie denn auch ganz uneben und höckerigt ist. Die Farbe ist grün, mit grauen Puncten beworfen. In der Reife ist sie gelb. Das Fleisch ist überaus zart und schmelzend, und hält sich lange, indem es in der Reife wohl 2 bis 3 Monate dauert, ohne zu überweichen, noch zu faulen. Der Saft ist zuckersüß und wohl parfumirt. Die Zeit ihrer Reife oder Eßbarkeit fällt in den December.

47) Chaumontel. Beurré d'hyver. Eine große, französische, fast eyförmige Sorte, mit einem heraus stehenden Auge, und einer nach dem verschiedenen Boden und Clima veränderlichen Gestalt. Das Fleisch ist brüchigt, doch sehr wohlschmeckend. Der Baum trägt in Deutschland nur wenige Früchte. Da sie vom Merz bis in den Junius gut zu essen ist, so wird sie auch unter allen späten Birnsorten für die beste gehalten.

48) **Deutsche Muscateller.** Muscat d'Allemagne. Eine unvergleichliche Frucht, mehr lang als rund, bräunlich, an der Sonnenseite roth. Das Fleisch ist schmelzend, und der Geschmack gewürzhaft. Sie ist vom Merz bis in den May gut zu essen.

Die süßen saftigen Birnen sind überhaupt ein gesundes und sehr erfrischendes Obst, das leicht zu verdauen

dauen ist. Sie blähen jedoch, und einige derselben stopfen den Leib. Den Kranken, ja selbst den Febricitanten, kann man die gekochten und gedämpften Birnen ohne Bedenken zu essen erlauben. Die rohen aber gähren oder faulen leicht in der Fieberhitze. Sonst ist bey diesen sowohl als allen andern Obstsorten niemals das aus der Acht zu laßen, was ich zu Anfang des zweyten Abschnittes von den allgemeinen Würkungen des Obsts gesagt habe.

Diejenigen Birnen, welche wir roh am wohlschmeckendesten finden, und die wir Tafelbirnen nennen, sich gemeiniglich nicht zum Kochen und Backen, weil sie zu vielen Saft, und nicht genug feste Consistenz haben; sie fließen im Kochen auseinander, und im Backen geht der Saft weg, und es bleiben die Steine zurück. Zum Kochen werden große Birnen erfodert, die etwas zähe sind, und doch keinen Mangel an Saft haben. Diese, wenn sie langsam gekocht, und nicht, wie gewöhnlich, abblanchiret worden, nehmen eine angenehme rothe Farbe an; und da durch das langsame Kochen die rohen Theile besser aufgelöset werden, so erhalten sie einen so angenehmen Geschmack, den man, wenn man sie roh gekostet hat, nicht bey ihnen vermuthen sollte. Zum Backen schicken sich auch die zum Kochen vorzüglich dienlichen nicht, sondern die einen süßen Saft haben, und deren Fleisch nicht sehr fest, aber auch nicht sehr schmelzend ist. Dergleichen sind unsere deutsche Bergamotten und die Beurré blanc. Wer recht gute Backbirnen haben will, muß die Birnen nicht zu früh verbacken, denn so ist das Fleisch noch roh, und erhält auch im Backen keine Süßigkeit. Man muß auch nicht zu lange warten, weil die Früchte zu weich werden, und vielen Saft im Backen verlieren. Man muß zu Anfang die Hitze nicht zu stark machen, sonst verbrennen

sie, und der Saft, auf dessen Erhaltung man bedacht seyn muß, fließt heraus. Wenn die gebackenen Früchte gut gerathen sind, so müssen sie hellbraun seyn, und fleischicht bleiben, so daß man sie roh mit Wohlgeschmack essen und zerbeissen kann, und daß sie, wenn sie gekocht worden, dick aufgehen, nicht verbrannt oder nach Rauch schmecken, einen angenehmen süßen Geschmack haben, und auf der Zunge zerschmelzen. Wenn sie hingegen noch runzelicht in der Schüssel liegen, schwarz aussehen, und einen branstigen oder gar keinen Geschmack haben, oder zähe oder trocken zwischen den Zähnen sind; so geben sie ein schlechtes Gericht ab.

Die in der Schale gebackene Birnen nennt man **Hutzeln** in **Niedersachsen**. Sonst macht man die Birnen auf allerhand Art in Zucker, in Honig, oder in Senf ein. Der **Birnsaft** oder **Birnmeth** ist ein überaus blähender dicker Trank, der sich jedoch gut zu Brühen über einige Speisen schicket. Vom **Birnwein** werde ich in meinem Buche von den Getränken handeln.

31) Süsse Aepfel.

Die Aepfel sind, nach dem Geschmack und ihrer unterschiedenen Würkung, von dreyerley Art, entweder süß, oder süßsäuerlich, oder herbe. So lange sie noch ganz sauer schmecken, sind sie allemal unreif. Ich werde sowohl hier als in der folgenden und vierten Classe nur diejenigen Aepfel anzeigen, die man roh zu essen, oder gekocht oder gebacken auf dem Tisch zu bringen pflegt. Die sogenannten Cideräpfel aber, deren man in **Frankreich** und **England** viele Varietäten hat, werde ich mit Stillschweigen übergehen. Von süßen Aepfeln hat man, nach **Du Hamel**, folgende Sorten:

1) **August-**

1) **Augustapfel. Ostapfel.** Er ist von mildem Fleisch, reichem Saft, und guten Geschmack. Er ist ein frühzeitiger Apfel, der mit den Kirschen reif wird. Er hält sich nicht leicht über 14 Tage, und wird dann mehligt und abgeschmackt.

2) Passe pomme. Man hat unterschiedene Varietäten davon, welche aber, außer dem rothen, die Cultur nicht sonderlich verdienen. Dieser rothe Passe pomme ist klein, von regelmäßiger Form, und an beyden Enden etwas gedrükt. Der Stiel ist dünn. Die Haut ist auf der Sonnenseite sehr schön lebhaft roth, auf der Schattenseite aber etwas schwächer roth gefärbt. Nur die Plätze, welche von Zweigen oder Blättern bedeckt gewesen, werden nicht roth. Das Fleisch ist weiß, und der Saft von sehr angenehmen Geschmack. Er wird im August reif, und wird leicht mehligt.

3) **Violenapfel.** Violette. Er ist von mittelmäßiger Größe, sehr lang, und hat einen langen, dünnen, sehr weit in die Frucht hineingehenden Stiel. Die Haut ist glatt, glänzend, auf der Sonnenseite dunkelroth, und auf der andern gelb mit rothen Streifen. Das Fleisch zergeht im Munde, ist fein und delicat, um die Kerne herum grünlich, im übrigen sehr schwach rosenroth. Der Saft ist zuckersüß, und hat etwas vom Violengeruch. Es ist einer von den besten Aepfeln, der im October reif wird, und bis nach Weynachten dauert. Er kann gleich vom Baume gegessen werden. Einige davon halten sich bis in den May.

4) Fenouillet gris. Anis. **Grauer Fenchelapfel. Anis.** Die Frucht ist klein, ziemlich rund, gegen den Stiel zu etwas dicker als oben. Die Haut ist rauh und grau, und auf der Sonnenseite sehr schwach gefärbt.

Der Saft ist gezuckert, und riecht nach Anis oder Fenchel, wenn die Frucht so zeitig ist, daß sie anfängt welk zu werden. Er fängt an im December zu reifen, und hält sich bis in den Hornung.

5) Fenouillet rouge. Bardin. Courpendu. Er ist an der Form wenig von dem vorigen unterschieden; seine Haut ist aber mehr dunkelgrau, und auf der Sonnenseite braunroth gestreift. Der Stiel ist kurz und dick. Das Fleisch ist auch fester, und von mehr gezuckertem und erhabenern Geschmack, der im warmen und leichten Boden etwas muscatellerhaftes hat. Er hält sich auch länger, und dauert in manchen Jahren bis zu Ende des Hornungs.

6) Fenouillet jaune. Drap d'or. Er ist kleiner als der graue Fenouillet. Wenn er sich seiner Zeitigung nahet, so wird die Haut schön gelb, färbt sich an einigen Orten roth, und da sie überall mit einem schwachen Fahlgrau bedeckt ist, durch welches die andern Farben durchscheinen, so kommt eine Farbe heraus, die einige Aehnlichkeit mit dem Drap d'or hat. Das Fleisch ist weiß und fest, ohne Mark, und delicater als vom grauen Fenouillet. Das Fleisch ist süß, erhaben, und sehr angenehm. Diesen Apfel hält man mit Recht für einen von den besten. Aber er hält sich selten über den November hinaus. Er wird mehligt, sobald der Punkt seiner Zeitigung vorbey ist.

7) Pomme d'Api. Er ist klein, und breit gedruckt. Das Auge ist klein, und steht in einer großen Vertiefung, die mit Beulen umgeben ist. Der Stiel ist lang, und steht in einer breiten und tiefen Aushölung. Die Haut ist fein, glatt, glänzend, vor der Zeitigung auf einem grünen Grunde braunroth, bey der Zeitigung aber

aber auf der Sonnenseite schön hell, und schimmernd roth; auf der Schattenseite weiß oder sehr hellgelb. Das Fleisch ist sehr fein, fest, weiß, knackend, ohne Geruch, und dem Welken nicht unterworfen. Der Saft ist süß, frisch, und angenehm. Der Apfel fängt im December an zu reifen, und hält sich zuweilen bis in den May.

Der schwarze und die andern Sorten vom Api sind schlechter, als der gemeine.

Die süßen Aepfel sind zwar sehr gesund und wohlschmeckend, aber nicht so delicat, nicht so erquickend und herzstärkend, als die weinsäuerlichen. Man braucht sie zum Roheßen, Kochen, und Backen, nur werden sie nicht in Zucker eingemacht. Sie blähen mehr, und haben weniger reinigende und weniger kühlende Kräfte, als die weinsäuerlichen, die in der folgenden Classe vorkommen werden. Sie dienen insonderheit, wo man lindern will. Am meisten braucht man sie in den Brustkrankheiten, die Spannungen zu heben, die Schärfe stumpf zu machen, und den zu dicken Schleim zu verdünnen. Zu diesem Endzweck giebt man entweder das damit abgekochte Wasser, vornemlich in dem convulsivischen Stekhusten der Kinder, oder man isset sie gebraten, oder in Wasser gekocht, oder mit Zucker versüßt. Zuweilen schneidet man auch die Mitte heraus, legt ein Stückgen Candelzucker hinein, und läßt alsdenn den Apfel braten.

32) Musa. Pisang.

Dieser Frucht gedenke ich hier darum, weil sie doch zuweilen, obgleich sehr selten, auch in den Europäischen Treibhäusern zur Reife gebracht worden ist. Rumph beschreibt viele Varietäten, deren Geschmack

theils süße, theils säuerlich, theils herbe ist. Ihr Vaterland ist das ganze Westindien, Syrien, Egypten, Persien, Arabien. Sie heißen auch Paradisäpfel, und, wegen ihrer Aehnlichkeit mit den Feigen, Indianische Feigen. Die gemeinsten Sorten sind der eigentliche Pisang und die Bananas. Das Gewächs ist eine hohe Pflanze mit sehr breiten Blättern. Diese Pflanze gelanget in den heißen Ländern ohngefehr in zehn Monaten zu ihrer grösten Vollkommenheit, von ihrer Pflanzung an bis zur Zeitigung der Früchte. Wenn man die Stengel abschneidet, so kommen aus der Wurzel junge Schößlinge zum Vorschein, und auch diese tragen in zehn Monaten darauf Frucht. Wenn man daher die Stengel zu unterschiedenen Zeiten abschneidet, so bekommt man das ganze Jahr hindurch Früchte.

Der Pisang ist eine dreyeckigte fast wie ein halber Mond gekrümmte Frucht, ohngefehr acht Zoll lang. Die Haut ist dick und glatt, anfänglich grün, und zuletzt bey der Reife blasgelb. Das Fleisch ist weich und gelblich, und hat einen süßen Geschmack wie Feigen, nur daß das Fleisch mehligter ist. In einigen Früchten ist die Süßigkeit fast ekelhaft. Der Pisang dient den Indianern so sehr zur Speise als die Cocosnuß. Sie essen ihn theils roh, theils geröstet, statt des Brods. Sie päppeln auch ihre neugebornen Kinder in den ersten Monaten damit auf. Die Mutter kauet den gerösteten Pisang zu einem Brey, und sticht solchen dem Kinde in den Mund. Diese Frucht fault leicht im Magen, wenn man zu viel isset, und sie bläht gewaltig. Den in Indien befindlichen Europäern bekommt sie nicht so gut als den Eingebohrnen.

Die Bananas ist kürzer, schmäler, und runder, und hat ein weicheres Fleisch von einer angenehmern

mern mit einer gelinden weinhaften Säure vermischten Süßigkeit.

33) Feigen.

Der gemeine Feigenbaum, Ficus Carica, von dessen Früchten ich hier handeln werde, wächst in den mittägigen und westlichen **Europäischen** Ländern und im **Orient**. Bey uns kommt er selten recht fort; es müste denn ein sehr gelinder Winter, und ein recht heißer Sommer seyn. Man hat davon sehr viele Varietäten. Ich will aber nur aus du Hamel diejenigen drey Sorten anführen, welche überall, wo der Feigenbaum aushalten kann, fortkommen und anschlagen. Solche sind:

1) **Die weiße Feige.** Sie hat zween Zoll im Durchmesser, und eben so viel oder etwas weniger an Höhe. Gegen den Kopf zu ist sie am dicksten, und an diesem Ende breit gedrückt. Das andere Ende geht spitzig zu, und nimmt bis an den Stiel fast regelmäßig an Dicke ab. Der Stiel ist dick, vollkommen rund, und drey bis vier Linien lang. Die Haut ist glatt, sehr hellgrün, fällt etwas ins gelbliche, und wird öfters gegen das Auge zu würklich gelb. Das Fleisch ist sehr schmelzend, und mit einem häufigen gezuckerten sehr angenehmen Saft angefüllt. Die Herbstfrüchte sind häufiger, runder, nicht so groß als die Sommerfeigen, und in warmen Jahren von vortreflicherem Geschmack. Von dieser weißen Feige ist die sogenannte **Feige von Marseille** nicht unterschieden.

2) **Fahlrothe Feige.** Figue Angelique. Sie hat fast die nämliche Form, wie die weiße Feige; sie ist aber etwas länger. Die Haut ist gelb, und mit langen weißgrünlichen Puncten betüpfelt. Das Mark unter

der Haut ist röthlich oder fahl, und das Fleisch weiß, die Saamen aber und das um dieselben befindliche Fleisch ist röthlich.

3) **Violette Feige.** Die Frucht ist am Durchmesser vollkommen rund. Wenn sie ihre vollkommene Größe erlangt hat, so vergehen die der Länge nach laufende Rippen oder vorstehende kleine Linien fast gänzlich. Die Haut ist dunkelviolet. Das markige unter der Haut ist weiß oder sehr schwach roth gefärbt. Das Fleisch und die Saamen sind ziemlich dunkelroth. Der Geschmack ist in recht warmen Ländern ganz vortreflich. Von dieser Sorte ist die **Birnfeige** oder **Feige von Bourdeaux** eine Abart.

Die frische Feige ist in den warmen Ländern eine sehr kühlende, lindernde, gelinde laxirende, durch den Urin reinigende, die Brust geschmeidig machende, und leichtverdauliche Frucht. Wenn man aber zu viel davon isset, erschlaffet sie den Magen, ihr Saft faulet in demselben, und verdirbt den Magen und das Blut, so daß zuweilen stinkende Schweiße darnach erfolgen sollen. Sonst sind die Feigen wegen ihres häufigen Zuckersafts, sowohl frisch als getrocknet, ungemein nahrhaft, wie denn die Bauern im **Archipelagus** sie als eine tägliche Speise zum Gerstenbrod essen. Sie geben aber keine feste Nahrung, sondern erzeugen ein aufgedunsenes und schwammigtes Fleisch. Die **trockenen Feigen** blähen auch sehr. Man bedient sich derselben mit großem Nutzen in Brust- Hals- und Gries-Krankheiten, indem man sie so isset, oder Tränke davon mit andern erweichenden Dingen kochet. Sie werden aus **Provence, Italien,** und **Spanien** zu uns geschickt, wo sie an der Sonne getrocknet werden. Die großen, gelben, und länglichen, **von Genua,** und die kleinen, gelben, und run-

runden, von Marseille, welche letzte man auch Korbfeigen nennet, sind die besten. Die, welche trocken, mit einem weißen Pulver bedeckt, oder von Würmern benagt sind, desgleichen die schwarzen, oder sauern, oder zusammenziehenden, taugen nichts. Die getrocknete caprificirte Feigen auf dem Archipelagus sind auch schlecht, weil sie im Ofen gedörret werden, wovon sie einen unangenehmen Geschmack annehmen. Sie bleiben aber auch meistens in denen Ländern, wo die Caprification im Gebrauch ist.

34) Maulbeeren.

Zum Essen brauchen wir blos die schwarzen Maulbeeren. Der Baum davon wächst in Persien wild. Von da kam er anfänglich in die südlichen Theile von Europa, und jetzt ist er fast in allen Europäischen Ländern gemein. Die Früchte haben alle Tugenden und alle Fehler der süßen Früchte. Wegen ihres schleimigten Safts sind sie nahrhaft. Sie blähen aber ungewöhnlich stark. Man isset sie roh, macht sie in Zucker ein, kocht ein Mus davon, und macht auch einen Eßig, der vor anderm Obsteßig nichts voraus hat.

35) Himbeeren.

Man hat unterschiedene Varietäten. Die bekanntesten sind die **gemeinen weißen und rothen Himbeeren.** Letztere haben einen lieblichern Geruch und Geschmack. Deswegen gehören sie unter das herzstärkende und erquickende Obst, und man giebt sie gern in hitzigen Fiebern und in der mit abzehrendem Fieber begleiteten Lungensucht. Sie sind aber oft voll Würmer, und werden leicht schimmlicht und faul. Man isset sie roh, oder macht sie in Zucker ein, oder macht eine Gelée davon, oder einen Eßig; man bereitet auch einen Wein damit. Sie werden im Julius und August reif.

36) Ackerbeeren.

Es sind kleine rothe Früchte von einem blos in Norwegen, Schweden, und dem Nördlichen Sibirien wild wachsenden Brombeerstrauch. (Rubus arcticus.) Sie schmecken honigsüß, und Linnäus schreibt von denselben, daß sie an Vortreflichkeit des Geruchs und Geschmacks alle andere Europäische Früchte übertreffen.

37) Weintrauben.

Man bauet den Wein in dem warmen und gemäßigten Theile von Europa und sonst aller Orten in der Welt, wo die Sommer nicht zu kurz sind, oder die Regenzeiten nicht zu lange anhalten. Die Güte der Trauben hängt von dem Clima, dem Erdreich, der Lage der Weinstöcke, und der eigenthümlichen und natürlichen Beschaffenheit der Trauben ab. Daher hat man so unendlich viele Weinsorten. Man kann solche, in Absicht ihres Gebrauchs, füglich in zwey Classen bringen, und sie in diejenigen eintheilen, die gut zu essen sind, aber keinen dauerhaften Wein geben, und in diejenigen, die nicht so gut zu essen sind, aber einen desto bessern Wein in Ansehung der Dauer und Stärke geben. Eine delicate Weintraube muß im reifen Zustande viel Saft haben, der nicht wässerigt seyn, sondern einen süßen, gewürzhaften, und pikanten oder geistig weinigten Geschmack, und einen lieblichen Geruch haben muß. Die sauern und herben Sorten sind entweder unreif, oder von einem schlechten Stock, und taugen nicht zum Essen, oder wenigstens leisten sie die wohlthätigen Würkungen nicht, die wir vom Genuß guter und wohlschmeckender Trauben spüren. Diese Würkungen bestehen in der Abkühlung unsers Bluts und Erquickung unsers Körpers. Nicht besser bekommen uns die Weintrauben, als wenn wir sie außer den gewöhnlichen Mahl-

zeiten genießen, wenn der Magen ledig ist. Z. E. des Morgens oder gegen Abend. Da kann man, wenn man sonst keinen schlechten Magen hat, ziemlich viel ohne Schaden essen, insbesondere wenn man die Kerne, welche gewaltig blähen, nicht mit hinterschlucket. Die vornehmsten von denen Sorten, die in Deutschland gut gerathen, und von welchen es, wegen ihres lieblichen und süßen Geschmacks, der Mühe werth ist, sie zu ziehen, und auf den Tisch zu bringen, sind folgende:

Alicantentraube. Die Beeren sind groß, dunkelroth, und mit blauem Staube bedeckt.

Auvernas noir. Morillon noir. Unter allen Sorten des Auvernas ist diese mit pechschwarzen Beeren die einzige von zuckersüßem sehr angenehmen Geschmack.

Blanke. Es ist eine dauerhafte, starke, und volle Traube, die viel Reife ausstehen kann, und vom Mehlthau nicht so leicht angegriffen wird. Die Beeren sind rund, nnd sehen grünlich aus.

Blaue. Man hat drey Hauptsorten, wovon aber die gemeine Blaue zum Essen am besten ist. Die Beeren sind ganz schwarz, und je schwärzer, desto süsser.

Bourdelas. **Trauben von Bourdeaux.** Man hat weiße, rothe, und schwarze. Sie haben unter allen Weinstöcken die längsten, grösten, und dicksten Trauben, deren eine die Schüssel füllt. Man hat deren zu fünf Pfund schwer. Die Beeren sind auch sehr groß, und ovalrund.

Braune oder Kleberoth. Der Kleinbraune ist süßer und saftiger, als der Groß-Braune oder Veltli-

ner.

ner. Die Beeren an beyden Sorten sind rund und ziegelroth, und unterscheiden sich nur durch die Größe, und durch die Güte des Safts.

Gutedel. Chasselas. Notre Dame. Muscadin. Es sind große und volle Trauben, mit runden hellen großen Beeren. Man hat grünen, rothen, weißen gelben, und schwarzen. Die beyden letzten Sorten sind die köstlichsten.

Corinthentraube. Johannisbeertraube. Weinbeerlein. Es sind kurze Trauben, deren Beeren klein und zart sind, und dicht an aneinander stehen; sie haben auch ganz kleine Kerne. Man hat rothe, schwarze, blaue, und weiße Trauben.

Fleischweiner oder rothe Traminer. Dreymänner. Dreypfennigholz. Gris rouge. Der Name ist von Tramin in Tyrol. Die Traube ist klein und engbeerigt, und die Beeren sind klein, länglicht, und hellroth. Der weiße Traminer oder Gänsefuß ist schlecht von Geschmack.

Groß-Fränkisch. Grün-Fränkisch. Ist eine mittelmäßige Traube, mit grünlichen, runden, dünnhülsigten, aber vollsaftigen Beeren. Sie dauert nicht, sondern fängt gleich nach der Reife an zu faulen.

Ruländer. Gris commun. Ist eine kleine und engbeerigte Traube, mit kleinen, etwas länglichten, leberfarbenen oder grauen Beeren. Sie wird im September reif.

Hamburger. Man hat rothe und schwarze. Die Trauben und Beeren sind groß. Die rothen sind mit

Staub bedeckt. Die schwarzen, die man in England Warnertrauben nennt, haben vorzüglich einen köstlichen etwas bisamhaften Saft. Sie werden im September reif.

Deutsch-Malvasir. Weiße Spanische Cibebe. Es ist eine lange große ästige Traube. Die Beeren sitzen enge beysammen, und sind länglicht fast eyrund, und an Farbe weiß. Der Saft ist ungemein köstlich. Man hat auch ganz runde weiße Malvasirtrauben, desgleichen weißgelbe länglichte und runde, in welchen allen der Saft ungemein gut ist. Sie reifen im September und October. Sie dauern aber nicht, sondern faulen leicht.

Muscateller. Ist eine lange engbeerigte Traube mit großen dickhülsigten Beeren. Man hat bey uns zwey Sorten. **Weiße,** Muscat blanc d'Orleans, Muscat de Frontignan, wovon die Beeren groß, rund, und in der Reife grünlich sind, mit blauen Flecken. Sie wird im September reif. **Rothe Muscateller,** Muscat rouge ou de Corail, hat mehr rothe als schwarze, eigentlich kirschbraune Beeren, und wird im October reif. In wärmern Ländern hat man noch blauen und schwarzen Muscateller.

Petersilientraube. Sie kommt ursprünglich aus Canada, wo sie wild wächst. Sie hat den Namen, weil die Blätter der Pflanze, wie an der Petersilie, gekerbt sind. Die Traube ist groß, ästig, und weitbeerig, wie an den weißen Gutedeln. Die Beeren sind rund und weis, und reifen im September.

Der kleine Rüßling. Diese Traube, die vortreflich zu essen ist, hat im ganzen Rheingau durchaus den Vor-

Vorzug, und wird überall am häufigsten gebauet, weil er, nach den dort sogenannten Orleanschen Trauben, den stärksten und besten Rheinwein giebt, überall zeitig wird, und der Wein davon bis nach America, ohne Verlust seiner Kräfte, sich verführen läst. Die Traube ist von mittelmäßiger Größe. Die Beeren sind rund, fallen bey der Zeitigung von dem Grünen in das Gelblichte, und schmecken süß, spirituös, und gewürzhaft. Die Traube reifet sehr früh, und hält sich nicht.

Schönfeiler. Ist eine mittelmäßige Traube, mit runden grünlichen Beeren, welche wie die Sperlingseyer gesprenkelt sind.

Silvaner. Zierfahnler. Die grüne ist bey uns mehr gemein als die blaue Oedenburger. Die Traube ist mittelmäßig groß, dick, kurz, und engbeerigt. Die Beeren sind mittelmäßig rund und grün, in der Reife aber bräunlich.

Welsche oder Italiänische. Man hat unterschiedene Varietäten. Die gemeinsten sind Schwarz-Wälsche und Roth-Wälsche. Es sind schöne Trauben mit großen runden Beeren, wovon die rothen im September, und die schwarzen im October reif werden.

Den aus den unreifen Weintrauben ausgepresten Saft, (Verjus, Agrest,) braucht man zur Sauce an unterschiedenen Speisen, um denselben einen herzhaften Geschmack zu geben. Denn dieser Saft ist herbsauer und zusammenziehend. Außerdem nennet man auch Agrest die in Eßig eingemachten sauern und annoch harten Weinbeeren, welche man erst wäscht und troknet, und hernach in einem Topf mit abgesottenem Eßig verwahret. Sie sind statt der Oliven zu gebrauchen. Einige

nige sieden auch die Weinbeeren mit dem Eßig zugleich. Endlich nennet man auch Agrest, wenn man den Saft aus den grünen und noch harten Weintrauben auspresset, solchen mit Zucker vermengt einsiedet, und nachdem er wie ein Julep geworden, das geriebene Gelbe von Zitronen hineinschüttet, nochmals aufsiedet, und wenn es erkaltet ist, in einem Glase aufbewahret. Wenn man ein wenig von diesem Saft in frischem Wasser auflöset, hat man einen sehr kühlenden Trank.

Der **Most**, oder der aus den reifen Trauben ausgepreßte Saft, ist trübe und süße. Wenn man ihn trinkt, bläht er gewaltig, und verdirbt den Magen. Wenn er zum Drittheil oder zur Hälfte eingekocht worden, wird er dick, bekommt einen säuerlichen Geschmack, und eine schwärzlichte Farbe. Man braucht ihn meistens zur Veredelung der süßen oder auch schlechten Weine.

Die an der Sonne getrocknete Trauben sind die **Rosinen**. Man hat dreyerley Sorten. Die größesten heißen Zibeben, und kommen von Damasco in Syrien, von Smyrna, und von der Insel Cypern. Die Franzosen nennen sie Raisins de Damas. Wenn sie aufrichtig sind, müssen sie länglich, dick, fett und hart seyn; sie haben nur einen oder oft auch gar keinen Kern, und schmecken nicht so angenehm süß, als die gemeinen grossen Rosinen. Diese leztern kommen aus Spanien, Italien, und Frankreich. Die von dieser Art aus Genua kommen, sind schwarzbraun; die blauen sind die **Marseiller-Rosinen**, und werden für die besten gehalten; die lichtbraunen oder sogenannte **Korb-Rosinen**, die aus Spanien kommen, sind die geringsten. Sie müssen alle, wenn sie gut seyn sollen, rein, trocken, hart, und derb, und doch saftig seyn. Die **kleinen Rosinen, Rosinlein, Corinthen**, wuchsen vordem,

jetzt aber nicht mehr, zu **Corinth**. Heut zu Tage sind sie auf den **Griechischen** Inseln **Zante**, **Cephalene**, in **Natolien**, und **Morea**. Man bereitet sie dort, indem man die Beeren in der Sonne und Luft trocknet, und in besondere Keller thut, welche oben offen sind. Allda setzen sie sich, und hängen so fest zusammen, daß man sie nur mit Instrumenten voneinander trennen kann. Man packt sie nachher in Fässer, tritt sie darinn mit Füssen fest zusammen, und benetzt sie mit Seewasser. Die **Engländer** und **Holländer** kaufen sie dort auf, und treiben den stärksten Handel damit. Die Güte dieser kleinen Rosinen besteht darinn, daß sie frisch und klein in Klumpen, nicht mit Honig gerieben, oder mit den kleinen Spanischen Rosinen, die etwas größer sind, vermengt seyn müssen.

Die Rosinen überhaupt haben eine nährende Kraft. Man kann sie aber nicht recht häufig essen, weil sie denn sehr blähen, und Kneipen machen. Man braucht sie zu den meisten Speisen als Gewürz. Sie haben vortrefliche Arzneykräfte, indem sie auflösen, den Leib erweichen, gelinde laxiren, schmerzstillend, und geschmeidigmachend sind. Wenn man die gewaschene Rosinen mit halb Wasser und Wein am Feuer weich kochet, sie dann durch einen Durchschlag quirlet, noch ein wenig Wein, viel Zucker, etwas Citronenschale und Zimmt dazu thut, und das zusammen ein wenig miteinander kochen lässet, so hat man ein Mus, welches kalt oder warm genossen werden kann, und, Morgens und Abends zu einigen Eßlöffeln genommen, ein herrliches Brustmittel, oder auch in der Hartleibigkeit und in Nierenkrankheiten unvergleichlich ist. Es ist einerley, ob man große oder kleine Rosinen dazu nimmt. Die letztern erfodern aber mehr Zucker, weil sie an sich etwas weinsäuerliches haben.

38)

38) Kirschen.

Diejenigen Sorten, welche einen angenehmen mehr oder weniger süßen und gezuckerten Geschmack haben, sind, nach du Hamel, folgende:

1) **Große schwarze wilde Kirsche. Vogelkirsche. Waldkirsche.** Merise grosse noire. Sie ist um vieles größer als die von andern wilden Kirschbäumen. Sie ist länglich, und hanget an einem großen Stiel. Die Haut ist fein und schwarz, wenn die Frucht recht reif ist. Das Fleisch ist zart, weich und dunkelroth, und der Saft ist auch roth. Der Stein ist dik und roth gefärbt. Mit dem Saft dieser Kirsche pflegt man die Ratafias zu färben, und die Schärfe der Brantweine zu mildern. Die **kleine Waldkirsche** gehört unter die herben Früchte, und ist nicht zu essen.

2) **Schwarze Herzkirsche.** Guigne noire. Sie ist völlig wie ein Herz gestaltet, breit gedruckt, und gegen den Stiel zu viel dicker als am Kopf. Der Stiel steht in einer ziemlich weiten und nicht sonderlich ausgeholten Vertiefung. Die Frucht hat der Höhe nach eine sehr wenig bezeichnete Rinne. Die Haut ist fein, hat hin und wieder kleine Ungleichheiten, und, wenn sie vollkommen zeitig ist, eine sehr dunkelbraune, fast schwarze Farbe. Das Fleisch ist etwas weichlich und dunkelroth. Der Stein ist dick, hängt am Fleisch, und ist weiß. Diese Kirsche reifet zu Anfang des Junius.

3) **Kleine schwarze Herzkirsche.** Guigne petite noire. Sie unterscheidet sich von der vorigen blos in der Größe.

4) **Große weiße Herzkirsche.** Guigne grosse blanche. Die Haut ist auf der Seite gegen die Sonne

fleischfarben, und auf der Seite im Schatten weis. Einige Früchte, die völlig in der Sonne stehen, färben sich fast allenthalben hellroth. Das Fleisch ist sehr weiß, ausgenommen da, wo die Haut am rötheſten ist, da solches ebenfalls etwas röthlich ist. Es ist fester, als an der schwarzen Herzkirsche. Der Stein ist ganz weis, und hängt stark am Fleisch. Sie reifet in der Mitte des Junius.

5) **Große schwarze glänzende Herzkirsche. Spanische Kirsche.** Guigne grosse noire luisante. Sie ist vorn nicht gar so dick als gegen den Stiel. Derselbe ist grün und dünn, und steht in einer kleinen nicht gar tiefen Aushöhlung. Die Haut ist schwarz, glatt, und glänzend, das Fleisch roth und fester, als an den andern Herzkirschen, der Saft häufig, und von unvergleichlichem Geschmack. Sie reifet gegen Ende des Junius.

Die Herzkirschen sind vom Baume sehr angenehm zu essen, verlieren aber vieles, wenn sie etwas weit verführet werden. Denn ihr zartes Fleisch zerdrückt sich leicht, und verliert alsdenn den guten Geschmack.

6) **Großer rother** *Bigarreau*. Die Kirsche ist gros, auf einer Seite mehr erhoben, auf der andern breit gedruckt, und durch eine ziemlich tiefe Rinne getheilt, die von oben bis an den Stiel geht. Von der Seite sieht sie viereckigt aus, weil sie oben bald eben so breit ist als am Stiel. Der Stiel ist dünn, und steht in einer ziemlich breiten aber nicht sonderlich tiefen Aushölung. Die Haut ist fein, eben, glänzend, auf der Seite gegen die Sonne dunkelroth, auf der andern lebhaft roth. Oefters sind einige Stellen und besonders der Boden an der Rinne weis. Das Fleisch ist sehr fest, sehr saftig, weißlich, und hat noch weißere Adern

oder

oder Fasern. Um den Stein, und unter der Haut, welche die Sonne bescheint, ist es roth. Der Saft ist röthlich. Der Stein ist oval und gelblich oder fleischfarbig. Diese Kirsche reifet nach der Mitte des Julius, und ist im Geschmacke die beste von allen Bigarreaux.

7) **Großer weißer** *Bigarreau.* Diese Kirsche hat die nämliche Gestalt, Größe, und Verhältnisse, wie die vorige, ausser daß die Haut auf der Sonnenseite stark hellroth und fast fleischfarbig, auf der andern aber ganz weis ist. Der Stein ist auch weis, und das Fleisch weis, schmekt aber nicht so angenehm als der rothe Bigarreau.

8) **Gemeiner** *Bigarreau.* **Rosenoble. Marmorirte Kirsche.** Sie ist nicht so breit gedruckt, und nicht so lang als der große rothe Bigarreau. Die breitgedruckte Seite hat keine sichtbare Rinne, sondern ist nur durch eine weißliche und sehr wenig bezeichnete Linie getheilt. Der lange Stiel steht in einer ziemlich tiefen, weiten, und völlig runden Aushölung. Die Haut ist sehr eben und glänzend, an einigen Orten schön und rein roth, sonst aber überall goldgelb marmorirt und fein getüpfelt. Die Seite im Schatten hat etwas röthliches. Das Fleisch ist fest und brüchig, auf der Seite, wo die Haut am stärksten gefärbt ist, etwas gelb, um den Stein herum etwas mit sehr kleinen rothen Puncten getüpfelt, übrigens weis. Der Stein ist roth marmorirt. Diese Kirsche zeitiget im Anfang des Julius, und ist von ganz vortreflichem Geschmack.

9) **Frühe Kirsche.** Cerise hative. Sie ist von mittelmäßiger Größe, am Kopf etwas breit gedruckt, noch mehr aber am Stiel. Die Haut bekommt bey Zeiten eine lebhafte hellrothe Farbe; alsdenn ist sie aber noch

so sauer, daß man sie nur in Compoten genießen kann. Läßt man sie vollkommen zeitig werden, so ist die Haut ziemlich dunkelroth, das Fleisch fast weis, und unter der Haut röthlich, und der Saft süß und angenehm. Aber alsdenn kann man diese Kirsche nicht mehr frühzeitig nennen, weil mehrere andere gute Kirschen zu gleicher Zeit reif sind. Sie reifet im Junius.

10) **Große bleichrothe Kirsche. Glaskirsche.** Cerise grosse rouge-pale. Die Frucht ist groß, am Kopf ganz rund, am Durchmesser breit gedruckt. Das Ende des Stiels an der Frucht ist schön roth, und öfters der ganze Stiel auf der Seite gegen die Sonne röthlich. Die Haut ist fein, und schön lebhaft roth; aber die Farbe ist dünn und stark gewässert, wird auch bey der vollkommensten Zeitigung der Frucht nicht viel dunkler. Das Fleisch ist etwas durchsichtig, sehr saftig, weis, ausser unter der Haut, wo es etwas röthlich ist. Der Saft ist weis, häufig, sehr angenehm, und durch eine kleine kaum merkliche Säure erhaben. Der Stein ist weis. Diese schöne Kirsche reifet zu Ende des Junius, und ist eine von den vortreflichsten roh zu essen. Zum Einmachen ist sie allen andern vorzuziehen, weil sie nicht nur sehr groß, sehr fleischicht, und sehr süß ist, sondern auch eine helle Farbe hat, welche den Confituren ein angenehmes Ansehen giebt.

11) **Holländische Kirsche.** Coulard. Cerise de Hollande. Die Frucht ist groß, und fast vollkommen rund. Oefters ist eine Seite, der Höhe nach, durch eine deutlich bezeichnete Rinne oder Vertiefung getheilet. Sie hängt an einem langen Stiel. Die Haut ist schön roth, das Fleisch fein, weiß, und etwas röthlich. Der Saft sehr angenehm, und etwas gefärbt. Der Stein ist auch röthlich. Die Kirsche reifet gegen die Hälfte des Junius.

12) Cerise ambrée. **Weiße und gelbe Kirsche. Agtsteinkirsche. Bernsteinkirsche.** Die Frucht ist groß, am Kopf ganz rund, am andern Ende mehr oder weniger breit gedrückt. Der Stiel ist dünn. Die Haut ist fein und etwas hart. An denen der Sonne ganz frey ausgesetzten Kirschen färbt sie sich etwas hellroth. Die Seite im Schatten ist schwachroth und gelb, gleichsam getüpfelt oder marmorirt. An denen im Schatten der Blätter befindlichen Kirschen ist sie gröstentheils agtsteingelb, und übrigens sehr hellroth. Vor der Zeitigung ist die Frucht fast ganz agtsteingelb. Das Fleisch ist etwas durchsichtig und weis, und hat hin und wieder Fasern, die noch weißer sind, und unter der Haut, auf der Seite gegen die Sonne, etwas weniges von schwachrother Farbe. Der Stein ist weiß, und hat oben eine sehr kleine scharf zugehende Spitze. Diese vortrefliche Kirsche reifet gegen die Mitte des Julius. Man hat noch eine andere Ambrée, welcher dieser Name eigentlicher zukommt, weil die Haut an derselben fast ganz agtsteingelb, und sehr wenig roth ist. Diese ist kaum von mittelmäßiger Größe, etwas länglich, am Stiel dicker als vorn, und an Güte des Geschmacks mit der erst beschriebenen gar nicht zu vergleichen.

13) **Französische** *Griotte*. Die Frucht ist groß, am Stiel zusammengedruckt. Mitten in dieser breit gedrückten Stelle sieht man öfters eine sehr schwach bezeichnete Rinne, oder eine sehr zarte Linie. Der Stiel ist lang, und stehet in einer ziemlich weiten, aber seichten Aushölung. Die Haut ist fein, glänzend, und schwarz. Das Fleisch ist fest, sehr dunkel braunroth. Bey der stärksten Zeitigung scheint solches bisweilen schwärzer zu seyn als die Haut. Der Saft ist schön roth, sehr süß, und angenehm. Der Stein ist sehr schwach roth gefärbt. Sie reifet zu Anfange des Julius, und ist eine der schätzbaresten

baresten Kirschen. Von der deutschen Griotte siehe die sauern Früchte, in der dritten Classe.

14) **Portugisische** *Griotte*. Cerise de Portugal. Royale de Hollande. Archiduc. Die Frucht ist sehr groß, und sehr schön, an den Enden breit gedrückt, und etwas weniges auf der einen Seite. Der Stiel ist dick, besonders oben, wo er in einer weiten und ziemlich tiefen Höle steht. Die Haut ist brüchig, sehr schön braunroth, und etwas ins schwärzliche fallend. Das Fleisch ist fest und dunkelroth, wird aber um den Stein herum viel heller. Der Saft ist schön roth, häufig, vortreflich, ohne Säure, mit einer kleinen angenehmen Bitterkeit erhoben, und dieses mehr oder weniger nach Beschaffenheit des Baums, welcher den Geschmack dieser allezeit sehr guten Frucht verschieden macht. Sie reifet zu Anfang des Julius. Man hält sie vor die beste und gröste von allen Kirschen.

15) **Frühe Königliche.** Royale hâtive. Chery-Duke der Engländer. Sie ist groß, an beyden Enden etwas zusammengedrückt, und der Höhe nach mehr breit gedruckt, als die meisten runden Kirschen. Der Stiel ist lang, mittelmäßig dick, ganz grün, und steht in einer weiten und ziemlich tiefen Aushölung. Die Haut ist schön braunroth, und wird zur Zeit der vollkommenen Reife schwärzlich. Das Fleisch ist roth, und etwas fester als an der Griotte. Der Saft ist roth, und süß, ohne Säure. Diese Kirsche reifet zu Anfang des Julius. Der Duc de May oder May-Herzog, desgleichen die Royale tardive oder späte Königliche, sind Varietäten von ihr. Die erste ist kleiner und früher, indem sie schon zu Ende des May reifet. Die letztere ist zwar schön, aber gar zu sauer, und wird erst im September reif.

Die

Die süßen Kirschen haben vor den sauern große Vorzüge, weil sie angenehmer schmecken, nicht zu stark abkühlen, und der Brust und dem Magen besser bekommen. Da ihr Saft mehr wäßerigt als schleimigt ist, so blähen sie wenig, und sind ein leichtes Obst, wovon man ziemlich viel ohne sonderliche Beschwerung essen kann. Man giebt sie den meisten Kranken mit Vortheil, und sie haben in ihrer vorzüglichen auflösenden und verdünnenden Kraft beynahe den ersten Rang unter den süßen Früchten. Ja darinn kann man die süßen Kirschen, und die guten Weintrauben, völlig den Erdbeeren und andern in der folgenden Klasse vorkommenden, wegen ihrer auflösenden Kräfte so berühmten, weinsäuerlichen Früchten, gleich schätzen. Sie laxiren leicht, wenn man sie in Menge genießet. Diejenigen, die man in Zucker einmachen will, läst man nicht bis zur vollkommenen Zeitigung gelangen, damit die Farbe desto heller bleibe, der Saft nicht so süß sey, und die Confituren einen pikantern Geschmack bekommen. Die Kirschsuppen und der Kirschwein sind gemeiniglich wegen der damit vermischten Gewürze sehr hitzig. Man macht auch einen Kirschbrantwein oder Ratafia.

39) Pflaumen.

Miller hat in seinem **Gärtner-Lexikon** 33 Sorten beschrieben. Ich zeige hier nur diejenigen an, die wegen ihres zuckerreichen Safts und köstlichen Geschmacks vor andern sehr hoch gehalten werden.

1) **Frühe schwarze Damascener. Marocco.** Damas noir. Sie ist mittelmäßig groß, rund, und hat in der Mitten eine Spalte, wie die Pfersiche. Aussen ist sie von dunkler schwarzer Farbe, und mit einem hellvioletten Staub bedeckt. Das Fleisch ist gelb, und löset sich vom Steine. Sie wird zu Ende des Julius reif.

 2) Kleine

2) Kleine schwarze Damascener. Petit Damas. Ist klein, schwarz, und mit violettem Staub bedeckt. Das Fleisch löset sich vom Steine. Sie reifet zu Anfang des Augusts.

3) Große violette Damascener. Gros-Damas violet de Tours. Ist sehr groß, etwas eyrund, von aussen dunkel, und mit einem violetten Staub bedeckt. Das Fleisch ist gelb, und löset sich vom Steine. Sie wird im August reif.

4) Schwarze *Perdrigon*. Ist mittelmäßig groß, eyförmig, von aussen sehr dunkel, mit violettem Staub bedeckt. Das Fleisch ist fest, und ungemein köstlich. Sie wird im August reif.

5) Große violette *Perdrigon*. Ist groß, mehr rund als lang, und von aussen blaulich-roth. Das Fleisch ist gelblich, sehr derb, und hängt fest am Stein. Der Saft ist auch von ungemein köstlichem Geschmack. Sie wird im August reif.

6) Große weiße *Perdrigon*. Ist mittelmäßig groß, länglich, von aussen gelb, und mit weißem Staube bedeckt. Das Fleisch ist weiß, und hat eine etwas säuerliche Süße. Daher schmeckt sie nicht allein roh sehr gut, sondern ist auch zum Einmachen ungemein tauglich. Sie wird zu Ende des Augusts reif.

Die Perdrigons sind bey uns unter dem Namen Ungarische Pflaumen bekannter, und unter den getröckneten und eingemachten sind sie nach den Damascenern die delicatesten.

7) Imperiale. Rothe *Bonum magnum*. Ist groß, eyförmig, dunkelroth, mit zartem Staube bedeckt. Das

Das Fleisch ist sehr trocken, und zum Einmachen ganz unvergleichlich. Sie wird im September reif.

8) Abricosenpflaume. Maronke. Ist groß, rund, von aussen gelb, und mit weißem Staub bestreuet. Das Fleisch ist fest und trocken, und löset sich gut vom Steine. Sie reifet zu Ende des Septembers.

9) Petite Reine Claude. Ist klein, rund, gelblich, und mit perlenfarbenem Staub bestreuet. Das Fleisch ist fest und dick, und gehet vom Stein ab. Sie reifet zu Ende des Augusts.

10) Grosse Reine Claude. Dauphine. Zu Tours wird sie die grüne Abricose genennt, zu Rouen die gute grüne, und an andern Orten die grüne Damascenerpflaume oder Tromp-valet. Sie ist eine der besten Pflaumen, von mittlerer Größe, rund, und von aussen gelblich grün. Das Fleisch ist fest, dunkelgrün, und gehet vom Steine ab. Der Saft ist unvergleichlich wohlschmeckend. Diese Pflaume wird in der Mitte des Septembers reif.

11) Myrobalane. Ist mittelmäßig groß, rund, von aussen dunkel purpurfarbig, und mit violettem Staub bestreut. Ihr Saft ist sehr süß, und wird zu Ende des Augusts reif. Man muß sie nicht mit denenjenigen herben Früchten dieses Namens verwechseln, die wir getrocknet und in Zucker eingemacht aus Ostindien, Syrien, und Egypten bekommen, und die zuweilen auf den Nachtisch gebracht werden.

12) Catharinenpflaume. Ist groß, eyförmig, etwas platt, von aussen agtsteinfarbig, mit weißem Staub bedeckt. Das Fleisch ist schön gelb, trocken, und fest, und hängt fest am Stein. Sie wird zu Ende des Septembers reif, und wird gern am Baume trocken, wenn

der

der Herbst warm und trocken ist. Sie taugt sehr gut zum Einmachen.

13) **Mirabelle.** Ist klein, rund, auswendig grünlich gelb. Das Fleisch geht vom Stein, und ist schön hellgelb. Sie wird zu Ende des Augusts reif, und ist auch gut zum Einmachen.

Die Pflaumen sind zwar gesund, und vornemlich sind die süßen ganz angenehm frisch oder roh zu essen; man muß aber dabey mehr als bey manchem andern Obst Rücksicht auf die Beschaffenheit des Magens nehmen. Wer gut verdaut, dem blähen sie wenig, und wer zu trockene Gedärme hat, und zur Verstopfung geneigt ist, dem erweichen sie den Leib, und befördern einen willigern Stulgang. Das thun auch die trockenen und eingemachten Pflaumen. Ja es ist bekannt, daß das von den gebackenen Pflaumen abgekochte Wasser, die Pflaumenbrühe, gelinde laxiret. Denen aber, die einigermaßen eine schwache Verdauung, oder einen verschleimten Magen, oder mit Blähungen angefüllte Gedärme haben, treiben die Pflaumen leichter, als anderes Obst, den Leib sehr auf, gähren in dem Magen, und machen Paßion. Diese Würkungen spürt man jedoch von den trockenen Pflaumen weniger als von den frischen. Sonst sind sie in hitzigen Krankheiten eine nützliche und gewissermaßen nahrhafte Speise, und das um so mehr, je fleischigter die Pflaumen sind, und je fester ihr Fleisch ist. Daher haben die **Catharinenpflaumen**, **Damascener**, und die in der folgenden Classe vorkommenden **Prunellen**, unter den trockenen Pflaumen einen so großen Werth. Unsere **gemeine Backpflaumen** sind zu klein, und zu sehr eingeschrumpft, nicht süß genug, sondern meistens noch zu sauer, und sind an Geschmack uud Würkung schlecht. Das **Pflaumenmus** ist erschlaffend, und zur Gährung geneigt.

40) Datteln.

Der Dattelbaum ist ein Palmbaum, der in Arabien, Egypten, Aethiopien, Palästina, Syrien, Persien, der Barbarey, und auf der Westküste von Africa einheimisch ist. In den südlichen Theilen von Europa kommt er, wenn er dahin gepflanzet worden, von selbst fort. In Spanien und Portugall wachsen diese Bäume in den Gebürgen, und machen ganze Wälder aus. Weil sie aber keine Kälte ausstehen können, so kann man sie in Deutschland, Frankreich, und Holland nur in Kübeln ziehen, und muß sie des Winters in den Gewächshäusern sehr sorgfältig behandeln, und dennoch tragen sie sehr selten Früchte. Denn der Dattelbaum verlangt zu seinem Fortkommen eine schwülige Hitze, und eine fast erstickende oder verbrennende Athmosphäre. Kämpfer bestätiget des Plinius Wahrnehmung, daß der Dattelbaum nur in warmen Ländern wachse, und nirgends, als in den heißen Ländern, Früchte trage. Er bezeuget, daß in denjenigen Ländern von Persien, wo die meisten und vortreflichsten Dattelbäume wachsen, die Hitze am unerträglichsten sey So ist es auch in vielen Theilen von Arabien und Africa. Dieser Baum liebt überdem ein sandiges, leichtes, dürres Erdreich. Daher besetzen die Dattelbäume die dürren Sandwüsten, und machen daselbst durch eine wunderbare Einrichtung des Schöpfers, daß man Länder, die bey hundert Meilen weit sonst nichts zur Speise oder Trank hervorbringen, doch einigermaßen bewohnen und durchreisen kann; sie sind sowohl für die Einwohner als für die reisenden Caravanen eine reiche Vorrathskammer, ohne des Futters zu gedenken, welches auch die Thiere von ihnen erhalten.

Wenn der Dattelbaum reife Früchte tragen soll, so muß der weibliche Baum mit dem Blumenstaube des männ-

männlichen Baums befruchtet werden. Die Araber verrichten diese künstliche Befruchtung, indem sie die aus ihrer Scheide genommene und in einige längliche Stücken geschnittene männliche Blumenkolbe zwischen den Aestlein der weiblichen Blumenkolbe stecken, und hernach einen Palmzweig darüber biegen. In den Wäldern geschieht diese Bestäubung allein durch den Wind. Nach dem Abfallen der weiblichen Blumen, sie mögen nun befruchtet worden seyn oder nicht, wachsen die Fruchtkeime, aus welchen die Datteln werden. Sind die Blumen befruchtet gewesen, so werden die Datteln saftig und angenehm, sind sie aber nicht befruchtet worden, so bleiben sie mager und sauer oder herbe, oder haben keinen Stein. Man zählt gemeiniglich an einem Büschel hundert und achtzig bis zweyhundert Früchte.

Die reifen Datteln in Palästina, Egypten, und Arabien, haben ohngefähr die Größe und Gestalt einer Pflaume. Ihre Farbe ist weis, roth, oder gelb. Doch sind darinn auf unterschiedenen Bäumen mancherley Abänderungen. Auch sind sie in einem Lande vor dem andern größer, fester, und mit einem kleinern Steine versehen. Von denen Datteln, die man aus der Levante und aus Spanien zu kaufen bekommt, läßt sich auf die Eigenschaften derselben in ihren eigenen Ländern keinen Schluß machen. Denn in ihrem Vaterlande sind sie über die Maaßen süß und zuckerig, und so saftig, daß man durch ein gelindes Drücken einen Syrup daraus bekommen kann, welcher so fett ist, daß man ihn auch statt der Butter zu Brühen brauchen kann. Auch werden die Datteln zuweilen mit diesem Safte oder mit Zucker eingemacht, und heissen alsdenn Caryotae. Die vermögenden Araber und Perser bedienen sich ihrer solchergestalt als eine Delicatesse. Das gemeine Volk in den Städten aber muß sich entweder mit dem behelfen, was

von

von dem Ausgepreßten übrig bleibt, oder mit schlechten und getrockneten Datteln, welche deswegen nicht weniger nahrhaft sind. Mit den allerschlechtesten und unreifen Datteln werden die Kamele und andere Thiere gefuttert. Die frischen Datteln sind doch besser zu essen, als die getrockneten. Die in Arabien und Palästina sind besser, als die aus Persien und der Levante, und die aus Spanien und Portugall sind die schlechtesten. In einigen Ländern läst man die Datteln mit Wasser gähren, und bereitet alsdenn einen geistigen Trank daraus, welcher denen Nationen, die keinen Wein und Branntwein haben, und den Türken, denen der Gebrauch der eigentlich starken Getränke verboten ist, zur Erquickung dienen. Man bereitet auch einen Eßig daraus.

Aus dem Dattelbaum läßt sich auch ein Palmwein abzapfen. Er hat auch, so wie andere Palmbäume, einen eßbaren Kohl auf seinem Gipfel, dessen man ihn aber durchgehends nicht zu berauben pflegt, um seinen Früchten dadurch keinen Nachtheil zu bringen. Gleichwohl wird bey den Arabern und Negern, wo diese Bäume sehr häufig sind, darauf nicht gesehen; und die unreifen Blumen- oder Frucht-Kolben essen die Perser und Araber als eine Delicatesse.

41) Stachelbeeren. Krieselbeeren.

Ribes uva crispa L. Die, welche eine gelbe Farbe haben, schmecken süß. Die aber, welche roth oder purpurfarbig sind, schmecken weinsäuerlich. Man isset sie roh, achtet sie aber nicht sonderlich. Die grünen unreifen kocht man als Gemüse zum Fleisch, oder man würzet mit deren Saft einige Speisen, statt des unreifen Weintraubensafts. Aber sie würken dann als herbe zusammenziehende Dinge.

Zweyte Classe.

Süßsäuerliche oder weinsäuerliche Speisen.

Unter dieser Classe gehöret blos eine gute Anzahl von Früchten, in welchen das saure Salz weder so schwach und unmerklich, als in den süßen Früchten, noch so stark und entwickelt, als in den sauren Früchten, vorhanden ist. Die Säure ist in den jetzt zu beschreibenden Früchten so verfeinert, und mit den süß-schleimigt-öligten Theilen so genau vereinigt, und in einem solchen Verhältniß miteinander vermischt, daß daraus ein Geschmack entsteht, der pikant ist, und der Zunge auf eine besonders reitzende Art auffält, ein Geschmack, der dem Weinsäuerlichen am nächsten kommt, und den Früchten dieser Art unter den Delicatessen einen ansehnlichen Rang ertheilet. Selbst die Melonen, Birnen, Aepfel, Kirschen, und Weintrauben, die ich wegen ihrer vorzüglichen Süßigkeit vorher unter den süßen Speisen abgehandelt habe, erlangen einen größern Werth, wenn sie zugleich mit einem Weingeschmack versehen sind. Jetztgenannte Früchte, wie auch die Himbeeren, und alle diejenigen weinsäuerlichen Früchte, deren Beschreibung nun folget, haben nicht blos einen Werth wegen ihres erhabenen Geschmacks, sondern auch wegen ihrer erhabenen Würkungen. Denn sie besitzen herrliche Arzneykräfte, und übertreffen alle andere Früchte insbesondere darinn, daß sie erquickender und kühlender sind, als die süßen Früchte, und daß sie der Brust und dem Magen besser bekommen, auch nicht so stark abkühlen, als die eigentlich sauern Früchte. Schmachtenden und in der Fieberhitze lechzenden Kranken, denen Matten und Entkräfteten, dienen die weinsäuerlichen Früchte zur gröſten

Herz-

Herzstärkung und zum Labsal. Wenn die Kranken auch gegen alles einen Ekel haben, so pflegen sie doch die weinsäuerlichen Früchte selten zu verschmähen. Denn solche riechen ihnen so lieblich und erquickend zu, und reitzen die Zunge so angenehm, daß sie sich gern an dem Genuß derselben laben. Die weinsäuerlichen Früchte haben mit den süßen das gemein, daß sie die Schärfe einwickeln, die trockenen Fasern erweichen und erschlaffen, und eine gute Leibesöfnung befördern. Ausser ihrer ganz vorzüglichen Herzstärkenden Kraft, die sie uns so ausnehmend schätzbar macht, haben sie vor den ganz süßen Früchten noch das voraus, daß sie leichter im Magen liegen, besser durchgehen, den Urin treiben, und mehr seifenartige, auflösende, und kühlende Kräfte haben. Wenn man zu viel davon isset, oder sie nicht recht reif genießet, lassen sie uns allerdings ihre Fehler, die sie mit allem Obst gemein haben, mehr oder weniger empfinden, nach Unterschied der Verdauungskräfte und der Reinigkeit des Magens.

1) Ananas.

Die Pflanze wird in den heissesten Inseln **Westindiens** gezogen, in **Brasilien**, **Mexico**, **China**, **Siam**, **Ceylon**, **Malabar**, **Curacao**, **Surinam**, und vielen andern Orten **Ostindiens**. In den **Europäischen** Gärten kommt sie nur in den Treibhäusern fort, und erfodert eine sehr mühsame Wartung, wenn sie Früchte bringen soll. Man hat in den heißen Ländern sowohl zahme als **wilde** Ananas, und von beyden wieder viele Varietäten. In **Europa** ist die **weiße** Ananas am bekanntesten. Die Blätter derselben stehen wie bey der Artischoke, sind lang, dick, machen in der Mitten eine Hölung, sind ziemlich schmal, gehen spitzig zu, und sind um den Rand mit kleinen spitzigen Stacheln besetzt; sie sehen

überhaupt den Aloeblättern ähnlich, sind aber dünner und weniger saftig. Aus der Mitte dieser Blätter kommt ein Zapfen hervor, der aus verschiedenen fleischichten Früchten besteht, welche anfänglich durch Schuppen von einander getheilt sind, nachher aber untereinander gehen. Auf dem Gipfel des Zapfens ist ein Büschel von Blättern, welche wie die untersten aussehen. Man nennet dieses **die Krone**, und es sind zuweilen zwey bis drey solche Büschel an einer Frucht. Unten neben dem Stiele wird die Frucht auch von vielen Blättern eingeschlossen. Die Frucht selbst ist anfänglich hellgrün, und wird bey der Reife auswendig goldgelb. Sie wird oft zur Größe einer Melone, und ist fast wie eine Artischoke oder wie ein Tannzapfen gestaltet. Das Fleisch ist weißlichgelb, und mit sehr vielen feinen Fasern durchwebt, welche allesammt von der Mitte nach der Peripherie gehen, so daß die inwendige Oberfläche einer in der Quere durchschnittenen Ananas wie eine gemahlte Sonne aussieht. Der Saft ist sehr reichlich, gelb, und von dem unvergleichlichsten süßsäuerlichen höchst angenehm weinhaften Geschmack, und von einem überaus lieblichen Geruch, der so stark ist, daß mon ihn schon von weitem verspüret. Einige Früchte haben in besondern Fächern kleine Samenkerne, wie Apfelkerne, in andern Früchten aber fehlen diese Kerne gänzlich. Die **rothe Ananas**, die **Olivenfarbige**, und andere, übergehe ich hier.

Die Ananas muß billig, wenn sie recht gewartet worden, im Hornung die Frucht zu zeigen anfangen. Diese erhebt sich allmählig aus dem Herzen der Pflanze, und erlangt die Größe eines kleinen Apfels, ehe die Schuppen auf jeder Warze sich öfnen, und die Blumen zum Vorschein kommen; darauf verschließen sich die Schuppen wieder, und die Frucht entwickelt sich. Sie erlangt sodenn, wenn die Pflanze rechte Art hat, die

Länge von 7 bis 8, ja in America bis 18 englische Zoll, und im Umkreise an 14 Zoll. Die Krone muß aber klein bleiben, und gleichsam einen Knospen vorstellen, aus welchem sich die Blätter eben zu entwickeln anfangen. Im Junius müssen alsdenn schon Früchte reif werden. Jedoch werden nicht alle zu gleicher Zeit hervorkommende Früchte auch zu gleicher Zeit reif, sondern einige davon reifen vier bis sechs Wochen später. Ferner reifen auch nicht an allen Pflanzen die Früchte zu einerley Zeit, sondern bey einigen kommen sie früher, bey andern später zum Vorschein, so daß man den ganzen Sommer hindurch Früchte haben kann. Die im Sommer reifen, sind die süßesten und angenehmsten; aber auch im Winter behalten sie doch einen reitzenden und ausserordentlichen Geschmack, wenn sie gleich nicht zum größten Grad der Vollkommenheit gelangen. Die rechte Reife lernt man am besten aus der Erfahrung erkennen. Der durchdringende Geruch ist das beste Kennzeichen. Es fällt aber schwer, in einer großen Sammlung diejenigen zu unterscheiden, welche den Geruch geben. An der weißen Ananas verräth auch die Farbe ihre Reife; an der rothen aber ist dieses Zeichen etwas mißlich, weil sie eine dickere ins Bräunliche fallende Schale hat, und bey der olivenfarbigen betrügt man sich gar, wenn man wartet, bis die Frucht gelb wird. Man pflegt auch daran ein Kennzeichen der Reife zu haben, wenn die Warzen an der Frucht unter den Fingern etwas nachgeben. Dieses ist aber fast allein bey der weißen anzuwenden; die rothe bleibt allemal hart anzufühlen, und denn ist auch schon die beste Zeit vergangen, wenn die Warzen erst welk werden, und merklich unter dem Finger nachgeben. Denn wenn die Frucht völlig zeitig ist, so behält sie nur wenige Tage den völligen Saft, und den rechten reitzenden Geschmack. Den Stiel läßt man so lang als möglich daran, und schneidet die Frucht an eben dem Tage, da sie ge-

gessen werden soll, des Morgens früh, ehe sie von der Sonne durchgewärmet worden, ab. Will man die Frucht einige Tage später aufheben, so schneidet man sie ab, indem daß sie reif werden will, und legt sie an einen kühlen Ort, oder in den Keller.

So sehr auch die Ananas an Annehmlichkeit und Vortreflichkeit des Geschmacks und Geruchs alle andere Früchte weit übertrift, daß man sie auch die Königinn aller Früchte nennet; so hat sie doch eine Schärfe an sich, die da denen, welche sie etwas häufig essen, das Zahnfleisch wund und blutend macht. Nur die einzige rothe Ananas ist milder, und hat diese Schärfe nicht. Wenn man die Ananas speisen will, muß man die auf der Frucht wachsende Krone nicht abschneiden, sondern ausdrehen, so daß man die Frucht in der einen, und mit einem Tuche die stachelichte Krone in der andern Hand fasset, und das eine von sich, das andere aber nach sich drehet. So löset sie sich aus der Frucht. Würde man die Krone mit einem Messer ausschneiden, könnte man sie leicht beschädigen, und unbrauchbar machen. Denn in dieser Krone sind alle Theile des künftigen Gewächses verborgen, die hernachmals, wenn die Krone in die Erde kommt, auseinander getrieben, und zu einer vollkommenen Ananas werden. Ferner schälet man die Ananas von ihrer Rinde ab, schneidet sie Scheibenweise, oder in die Länge, und legt die Stücken entweder in Spanischen Wein oder in blosses Wasser, damit der darinn steckende scharfe Saft etwas gemildert werde, und nicht den Gaumen und die Zunge anfresse, und Bläschen mache. Einige weichen sie nicht in Wasser oder Wein ein, sondern verbessern ihre Schärfe dadurch, daß sie solche mit Pfeffer, Ingwer, Zimmt, und vielem Zucker essen. In Indien wird auch die ganze Frucht mit der stachelichten Krone mit Zucker überzogen, und man

bringt

bringt dergleichen zuweilen nach Holland und England, und gebraucht sie zu kräftigen und den Geschmack reitzenden Brühen Der aus der Ananas ausgepreste Saft wird durch die Gährung zu einem starken Wein, der an Lieblichkeit den Malvasir übertreffen, und eben sobald, als unsere hitzigsten Weine, den Kopf einnehmen, und trunken machen soll. Die Indianer nennen ihn Nanaja.

Für große Herren, welche eine Ananas speisen können, dient noch die Anmerkung, daß diese Frucht bey denen schädlich sey, welche im Fieber einen schlimmen oder entzündlichen Hals haben, denen, die mit öftern Gallen-Coliken behaftet sind, und endlich denen, die schwache oder verletzte Lungen haben, in welchem letztern Fall man einen Blutauswurf nach dem Genuß dieser Frucht hat entstehen gesehen.

2) Pfersiche.

Der Baum, den Linné zum Geschlecht der Mandelbäume rechnet, ist anfänglich aus **Persien** nach **Europa** gekommen. Von der Frucht hat man viele Sorten und Varietäten, wovon aber auch keine geringe Anzahl unter die mittelmäßigen und schlechten gehöret, die nicht angemerkt zu werden verdienen. Denn diejenigen Sorten, die nicht einen erhabenen parfumirten Geschmack und Geruch haben, sind auch nicht werth, daß man sie in den Gärten ziehet, und speiset, weil man sich an andern bessern Früchten ergötzen kann. Folgende Sorten haben wegen ihrer auserlesenen Güte und Delicatesse vor allen andern den Vorzug.

1) **Frühe Purpur-Pfersiche.** Pourprée hative. Sie ist gros, rund, und schön roth. Das Fleisch ist weiß, aber am Stein sehr roth, voll Safts, der einen köstli-

köstlichen Weingeschmack hat. Sie wird vor der Mitte des Augusts reif.

2) Große *Mignon.* Ist von schöner Farbe, etwas länglich, und insgemein an einer Seite aufgelaufen. Das Fleisch ist weiß, am Stein aber, welcher klein ist, sehr roth. Das Fleisch geht vom Stein los. Der Saft ist zuckersüß von köstlichem Geschmack. Sie reifet um die Mitte des Augusts.

3) Belle Chevreuse. Ist mittelmäßig groß, etwas länglich, und schön roth. Das Fleisch ist weis, am Stein aber sehr roth, und geht auch leicht von demselben los. Sie ist voll zuckersüßen köstlichen Saft. Sie wird zu Ende des Augusts reif.

4) **Rothe Magdalene.** Madelaine de Courson. Ist groß und rund, von schöner rothen Farbe. Das Fleisch ist weis, aber am Steine sehr roth, von welchem es auch los geht. Der Saft ist recht süß, und von vortreflichem Geschmack. Sie wird zu Ende des Augusts reif.

5) **Der Kanzler.** Eine Engländische Sorte. Sie ist an Gestalt der Belle Chevreuse etwas ähnlich, aber runder. Das Fleisch ist weis und schmelzend, und geht vom Steine los, wo es schön roth ist. Die Haut ist sehr dünn, und der Saft köstlich. Sie wird zu Ende des Augusts reif.

6) Bellegarde. Galand. Ist sehr groß und rund, und an der Sonnenseite purpurfarbig. Das Fleisch ist weis und schmelzend, und geht vom Steine los, an welchem es dunkelroth ist. Sie hat einen recht köstlichen Saft, und wird zu Anfang des Septembers reif.

7) Bour-

7) Bourdine. Ist gros, rund, an der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, und geht vom Steine los, um welchem es schön roth aussieht. Der Saft hat einen köstlichen Weingeschmack. Sie reifet zu Anfang des Septembers.

8) Rosanna. Ist groß und etwas länglich. Das Fleisch ist gelb, und geht vom Steine los, um welchem es roth ist. Sie hat einen köstlichen Weingeschmack, und wird zu Anfang des Septembers reif.

9) Rambouillet. Rumbullion. Ist mittelmäßig groß, und mehr rund als lang, hat auch in der Mitten einen tiefen Einschnitt. An der Sonnenseite ist sie schön roth, an der Wand aber hellgelb. Das Fleisch schmelzt, ist gelb, und geht vom Steine, um welchem es dunkelroth ist. Der Saft hat einen köstlichen Weingeschmack. Sie reifet um die Mitte des Septembers.

10) Nivette. Die Frucht ist groß, etwas länger als rund, an der Sonnenseite schön roth, an der andern aber blasgelb. Das Fleisch schmelzt, ist voll köstlichen Safts, und am Steine, wovon es sich löset, sehr roth. Sie wird um die Mitte des Septembers zeitig.

Diese zehn Sorten kann man mit Recht vortreflich nennen. Wer sie in seinem Garten pflanzet, der kann die ganze Zeit über, da es Pfersichen giebt, seine Tafel damit versehen, weil sie in der Reife aufeinander folgen. Hat man noch Platz und eine recht warme Gegend, so kann man auch einen oder den andern Baum von der Catharinen-Pfersiche pflanzen; denn bey sehr warmer Witterung ist seine Frucht unvergleichlich; sie wird aber erst mit Anfang des Octobers zeitig, und daher reifet sie

 nicht

nicht an vielen Orten. Der Kern in allen Pfersichen schmeckt bitter.

Die Franzosen theilen alle Pfersichen in Pavies, Peches, und Nectarines ein. Pavies sind die, deren Fleisch fest am Stein anhängt. Peches, die sich vom Steine lösen; und Nectarines oder Brugnons, die ein dichtes hartes Fleisch, und eine glättere Haut, oder gar keine Wolle haben.

Weil es unter den Pfersichen so viele mittelmäßige Sorten giebt, und weil die guten Sorten an vielen Orten schwer zur Reife gelangen, ja selbst die Pfersichen, die an eben und demselben Baum sitzen, nicht allemal von gleicher Güte sind, so ist es der Mühe werth, die Kennzeichen der Güte und Reife einer Pfersiche anzumerken. Eine gute Pfersiche muß eine feine und dünne Haut haben, die sich leicht vom Fleisch trennen lässet. Ist die Haut dick, und nicht vom Fleisch zu trennen, so kann man voraus wissen, daß die Pfersiche, wenn sie auch gleich reif ist, dennoch nicht zum Essen tauge. Diejenige Pfersiche, die nicht von Natur glatt ist, muß nur mit einer mittelmäßigen Wolle bedeckt seyn. Denn gar zu viele Wolle zeiget die schlechte Güte der Pfersichen, und fällt an denen ganz ab, die guter Art sind, insonderheit aber an denen, die nicht in freyer Luft, sondern an den Spaliren, aufwachsen. Wenn eine Pfersiche nicht so groß wird, als sie billig werden sollte, oder wenn sie eine übernatürliche Größe und Dicke bekommt; so kann man versichert seyn, daß sie nicht tauge. Das Fleisch muß fein, fest, etwas faserigt, und vollsaftig seyn, es muß sich vom Steine lösen, und auf der Zunge bald zerfließen. Die Pfersichen, die nicht vom Steine lösen, pflegen im Geschmack die schlechtesten zu seyn, und bey uns gelangen sie am wenigsten zur Reife; denn sie erfodern

dern die mehreste Sonne. Der Saft muß bey einer guten Pfersiche neben seiner angenehmen Süßigkeit auch einen erhabenen Weingeschmack, der in einigen zugleich Muscusartig ist, haben. Diejenigen Pfersichen, die in freyer Luft aufgezogen werden, haben in ihrem Geschmacke etwas treflicheres, und gelangen zu einer größern Vollkommenheit als die Spalirpfersichen, welche, ob sie zwar auch gut gerathen, jenen an Güte nicht beykommen. Die Pfersichen, deren Fleisch weich und teigigt, oder mehligt, trocken, grob und zähe ist, und die einen herben Geschmack haben, taugen nichts. Die rechte Zeit, eine Pfersiche abzupflücken, ist, wenn sie nur noch ein wenig am Stiele hängt. Wenn sie sich aber mit sammt dem Stengel abbrechen läßt, so hat sie noch nicht ihre völlige Reife. Fällt sie von selbst ab, so ist sie gar zu reif, und hat ihre Tugend oder Kraft meistens verloren, ausgenommen die glatte Pfersiche; denn diese ist desto besser, je reifer sie ist; und sie kann vom Baume abfallen, ohne Nachtheil ihrer Güte.

Die Pfersichen haben nicht bey allen Aerzten ein gleiches Lob. Die Alten schrieben ihnen giftige Eigenschaften zu, die sie in Persien, als ihrem Vaterlande, ausüben sollten. Allein sie verwechselten diesen Baum mit einem andern, der Perlea genennt wurde, welcher giftig seyn sollte, den man aber heut zu Tage nicht mehr kennt. Es ist vielmehr gewiß, daß diese wohlschmeckende und niedliche Früchte sehr gesund sind, und alle Tugenden eines jeden andern vortreflichen Obstes haben, wenn man sie recht reif und mäßig genießet. Wenn sie aber jemand im Ueberfluß genießet, so kann er freylich seinen Magen zu sehr erkälten, und sich dadurch, insbesondere wenn er vorher schon einen verdorbenen Magen gehabt hat, Bauchgrimmen und Durchfall zuziehen. Daß diese Uebel vielleicht in unserm Clima nach dem Ge-

nuß der Pfersichen häufiger erfolgen, als in wärmern Ländern, mag wohl daher rühren, weil wir uns durch ihren lieblichen Geruch verleiten lassen, von den vielen schlechten und nicht recht reifen Sorten übermäßig viel zu essen. Diese haben eine scharfe uns allerdings schädliche Säure, wodurch wohl die Gallenkrankheit kann hervorgebracht werden. Von einer recht guten und reifen Pfersiche ist das so wenig zu befürchten, daß vielmehr **van Swieten** gesehen, wie die in Gerstenwasser gekochten Pfersichen wieder Verstopfungen und Gallenkrankheiten gute Dienste gethan haben. Wer auch von den besten Pfersichen mehr isset als er verdauen kann, bekommt freylich in kurzer Zeit einen faulen und scharfen Saft im Magen. Denn eine Pfersiche verdirbt und fault sehr geschwinde.

Eine gute Pfersiche wird mehrentheils roh gegessen, und dazu scheint sie auch allein bestimmt zu seyn. Man mag sie kochen oder sonst zubereiten, wie man will, so verringert man ihre guten Eigenschaften. Die schlechten, späten, und hochstämmigen Sorten, die zum Rohessen zu sauer sind, werden, nachdem sie vorher geschälet, voneinander geschnitten, und vom Kern befreyet worden, mit Wein, etwas Wasser, Zucker, Zimmt, und Zitronenschalen, in einem Tiegel gedämpft. Zum Trocknen oder Backen taugen die meisten wegen des vielen Safts nicht; man braucht gemeiniglich die **Blutpfersiche**, Sanguinole, dazu. Zum Einmachen mit Zucker wählt man solche, die noch grün, härtlich, und nicht recht zeitig sind. In **Frankreich** macht man die Pfersichen auch mit Brantwein ein, aber sie sind hart, und schmecken zu strenge.

3) Abricose. Morelle.

Der Baum, welchen Linné zu den Pflaumen zählet, ist zuerst aus Armenien und Epirus nach Rom gekommen. Er trägt fleischigte runde oder rundliche Früchte, die der Länge nach durch eine Rinne getheilt, und mit einer dünnen, etwas wolligten, am Fleisch sehr fest anhangenden Haut bedeckt, und mit einem sehr kurzen Stiel am Zweige hängen. Inwendig hat die Frucht einen am Rande eingedruckten Stein, der sehr holzigt und rauh ist, und auf der einen Seite drey Kanten hat, von welchen die mittelste am stärksten hervorraget. Dieser Stein enthält eine aus zween Lappen bestehende Mandel, deren Geschmack in einigen Abricosen süß, in andern aber bitter ist. Von denen zehn Sorten Abricosen, welche Du Hamel beschreibt, merke ich hier folgende sechs Arten an, mit Auslassung der Früh-Abricose, der weissen oder Pfersig-Abricose, der Abricose von Provence, und der violetten Abricose, weil diese vier Sorten keinen sonderlich reitzenden Geschmack haben.

1) Abricose von Nancy. Sie ist viel größer als die gemeine Abricose, breitgedruckt, und selten von regelmäßiger Gestalt. Die Haut ist auf der Seite im Schatten fahlgelb, und öfters mit etwas Grün vermischt, wenn der Baum am Geländer stehet. Die Seite an der Sonne ist fahl, und etwas wenig roth. Das Fleisch ist gelb, und spielt ins Rothe, ist sehr schmelzend, und wird auch, wenn gleich die Frucht die höchste Zeitigung erlangt hat, weder trocken noch mehligt. Sie hat vielen, sehr angenehmen, und ihr ganz besonders eigenen Saft von erhabenem Geschmack. Der Stein ist groß, platt, und unebener als an der gemeinen Abricose, und viel dicker auf der Seite. Die Mandel ist bitter. Diese Abricose verdient, wegen ihrer Größe und ihres vortreflichen

chen Geschmacks, die erste Stelle, und zeitiget in der Mitte des Augusts.

2) Alberge. Sie ist klein, der Höhe nach breitgedruckt, und nimmt am Kopf an der Dicke etwas ab. Die Haut ist im Schatten grüngelblich. An der Sonnenseite hat sie eine dunkelgelbe Holzfarbe, und ist mit sehr kleinen röthlichen Flecken besetzt, welche großen erhabenen Puncten gleichen. Selten hat sie etwas rothes. Das Fleisch ist sehr zart, fast schmelzend, stark dunkelgelb, und röthlich. Der Saft ist häufig, und hat einen erhabenen weinhaften Geschmack, mit etwas Bittern vermischt, das nicht unangenehm ist. Der Stein ist groß und platt, und die Mandel groß, vollkommen, und bitter. Sie reifet in der Mitte des Augusts.

3) **Portugiesische Abricose.** Ist klein und rund. Die Haut ist zerbrechlich, bisweilen etwas bitter, von hellgelber Farbe. Die Sonnenseite färbt sich sehr wenig, und ist mit einigen theils rothen, theils braunen erhabenen Flecken besetzt. Das Fleisch ist dunkelgelb, fein, delicat, und hängt etwas am Stein. Sie hat vielen Saft, von erhabenem Geschmack, daher sie auch für eine der besten Abricosen gehalten wird. Der Stein ist glatt, und die Mandel bitter. Diese kleine Abricose wird in der Mitte des Augusts reif.

4) **Holländische Abricose. Orange-Abricose. Haselnuß.** Abricot de Hollande. Amande-Aveline. Sie ist klein, und fast völlig rund. Die Haut ist an der Schattenseite schön gelb, auf der andern stark roth, und, besonders am Geländer, mit kleinen braunen vorstehenden Flecken besetzt. Das Fleisch ist dunkelgelb, und der Saft vortreflich, von erhabenem Geschmack. Die Mandel ist süß, und schmeckt sehr angenehm wie eine Hasel-

nuß,

nuß, mit einem Nachgeschmack von süßen Mandeln. Diese Abricose ist eine von den vortreflichsten, und reifet am Geländer nach der Mitte des Julius.

5) Abricot Angoumois. Die Frucht ist klein. Die Haut ist auf der Sonnenseite schön dunkelroth, mit purpurfarbigen Flecken. Auf der Seite im Schatten ist sie gelbröthlich. Das Fleisch ist schmelzend, von einer fast rothgelben Farbe. Die Frucht hat viel Saft, von einem sehr erhabenen und angenehmen Weingeschmack, der doch bisweilen eine kleine Säure bey sich führet. Der Stein löset sich fast völlig vom Fleisch. Die Mandel ist süß und angenehm, und schmeckt wie eine Haselnuß. Diese Abricose reifet in der Mitte des Julius, kurz vor der gemeinen.

6) **Gemeine Abricose.** Der Baum trägt viel, und wird der größte unter allen. Das Geländer und die freye Luft scheinen an der Größe, Gestalt, und dem Geschmack der Früchte größere Veränderungen zu machen, als an den andern Abricosenbäumen. In der freyen Luft bleiben sie kleiner. Ihre Gestalt bleibt regelmäßiger; die Haut färbt sich mehr, und besetzt sich mit braunen auswärts stehenden Flecken, daher sie wie grindig aussieht; das Fleisch wird dunkelgelb, weswegen man sie nicht zu Confituren brauchet, sondern wegen ihres vortreflichen Geschmacks am liebsten frisch auf der Tafel hat. Am Geländer hingegen werden sie größer und länger; und, wenn man sie zur Zeit ihrer Reife nicht von den Blättern entblößet, so färben sie sich wenig. Das Fleisch wird etwas mehligt, und an Geschmack nicht sonderlich hoch. Die Frucht, sowohl am Geländer als in freyer Luft, ist der Höhe nach breitgedruckt. Die Lippen, die an der Furche stehen, sind fast allezeit ungleich. Die von der Sonne stark getroffene Seite

bekommt

bekommt ein dunkeles Roth, als wenn sie mit einem Firniß von Drachenblut überzogen wäre, die andere Seite färbet sich schön dunkelgelb, und denn ist das Fleisch mehr von Bernsteinfarbe als die Haut. Der Stein löset sich sehr gut vom Fleisch, ausser an der mittlern Kante, woran etwas weniges hängen bleibt. Die Mandel ist bitter. Diese Abricose reifet zu Anfang des Julius zugleich mit den besten Frühabricosen.

Das Fleisch an allen Abricosen ist etwas mehligt und faserigt, und man hält diejenigen für die besten, welche am wenigsten mehligt, sondern gros und fleischigt sind, einen süßen, reitzenden, weinsäuerlichen Geschmak haben, und deren Fleisch sich leicht vom Steine löset. Schlecht nennt man die, welche trocken und sehr mehligt, und zwar süß, aber unschmackhaft, oder gar stockigt sind.

Eine reife Abricose ist so gesund als irgend eine andere gute Frucht, aber ihr Saft gährt ungemein geschwinde, und wird in einem unreinen Magen ehe sauer, als sonst eine Frucht. Man isset sie mit Wohlgeschmack sowohl roh als auch auf allerhand Art in Zucker eingemacht. Auch gekocht schmecken sie gut. Die unterschiedenen trockenen und nassen Confituren von dieser Frucht sind vorzüglich delicat, und gewiß sehr erquickend und herzstärkend. Allein man muß reife Abricosen dazu nehmen; denn die grünen, in welchen sich der Stein noch nicht gebildet hat, schmecken unangenehm. Die süßen Abricosenkerne isset man wie Mandeln, die bittern werden zum Ratasia gebraucht.

4) Pomeranze. Orange.

Der Baum, Citrus Aurantium, gehört zum Geschlecht der Citrone, und wächst daher auch an allen Orten,

ten, wo die Citronen fortkommen. Er unterscheidet sich vom Citronenbaum theils durch seine Blumen, welche weiß sind, und theils durch seine Früchte, welche kugelrund und an beyden Enden platt gedruckt, glatt, und von dunkelgelber Farbe sind. Inwendig enthält die Frucht ein dickes, fleischigtes, entweder gelbes oder rothes Mark, und ist in verschiedene Zellen abgetheilet, von denen eine jede zwey eyrunde harthäutige Saamen in sich schließt. Es giebt viele Varietäten von der gemeinen oder bittern Pomeranze, wovon einige einen süßen, andere einen sauern, und wieder andere einen süßsäuerlichen Geschmack haben. Man wählt die letztern allein zur Speise. Den Saft der sauern braucht man an der Stelle des Citronensafts. Der Geschmack der eßbaren Art ist weinhaft, süß, und angenehm. Die Rinde ist mehr oder weniger bitter, und hat viel von einem feurigen scharfen Oel in sich.

Man macht die Pomeranzen in Zucker ein, man macht Compoten, Marmeladen, Brantwein, und allerhand Gebackenes von diesen Früchten. Man kochet sie auch, indem man sie eine gute Weile ganz in Wein siedet, sie alsdenn heraus nimmt und schälet, jedoch so, daß die Schale daran bleibt; hernach legt man sie in eine Schüssel, schüttet Malvasir oder Zucker dazu, setzt sie auf Kohlen, läßt sie kochen, und streuet Zucker und Zimmt darauf. Der meiste Tischgebrauch der Pomeranzen ist jedoch mit deren Saft, den man zu Bereitung des sogenannten Bischofs und der Orangeade anwendet, oder an den Speisen zu Saucen, oder an den Fleischbrühen statt des Citronensafts nimmt. Dieser Saft ist auch würklich angenehmer und viel gelinder, als der Citronensaft, und man bedient sich daher desselben, auf vorbenennte Art, als eines versüßenden, eröfnenden, erfrischender, und der Fäulniß stark widerstehenden Mittels mit gutem

Erfolge in Brust = Gallen = und Entzündungskrankheiten, wie auch im Scharbock. Man muß den Saft nicht ehe an ein Gericht thun, als bis es ganz fertig ist, denn wenn dieser Saft mit kochet, so verliert er seinen angenehmen Geschmack. Die eingemachten Schalen sind sehr blähungstreibend, aber von brennendem Geschmack und hitziger Würkung.

5) Apfelsine. Pomesine.

Der Baum, der ein würklicher Pomeranzenbaum ist, gehört in **China** zu Hause. Die **Portugiesen** brachten ihn zuerst nach **Europa**, und nun ist er auch in **Spanien, Italien, Frankreich,** und **Deutschland** gepflanzet. Die Frucht ist bald rund, bald lang und am Stiele zugespitzt. Die Schale ist hochgelb, und hat einen aromatischen süßlichen Geschmack. Das Fleisch ist gelb und faserigt; und der Saft überflüßig hochgelb, und von einem überaus angenehmen süßsäuerlichen weinhaften Geschmack. Diese Frucht ist ein trefliches Labsal in hitzigen Krankheiten. Wir bekommen sie aus **Portugall** und **Spanien.**

6) Pompelmoes. Adamsapfel. Paradisapfel.

Der Baum gehört auch zum Geschlecht der Citrone, und **Rumph** nennt ihn Limo Decumanus. Er wächst in **Aßyrien, China,** und **Ostindien.** Man hat unterschiedene Varietäten. Die Frucht hat die Gestalt einer Pomeranze, ist aber um vieles größer. Die Schale ist dick und blasgelb, und an Geschmack sehr bitter. Das Fleisch ist in Fächern durch häutige Zellen getheilet, und hat bey völliger Reife eine purpurrothe Farbe. Der Saft ist reichlich vorhanden, und schmeckt überaus lieblich süßsäuerlich weinhaft. Diese Frucht, die man für dieselbe hält, welche den ersten Eltern im Paradise zu essen

essen verboten war, dienet den Einwohnern, wie auch den Seefahrern auf langen Seereisen, zur größten Erfrischung, und Stillung des Durstes; denn sie dauert lange. Man isset sie roh. Wenn man die Frucht durchschneidet, muß man ja nicht mit dem Messer, womit man die Schale durchschnitten hat, das Fleisch berühren, weil es sonst einen bittern Geschmack davon bekommt. Bey uns bleibt der Pompelmoes herbe und bitter, und dient höchstens zum Einmachen.

7) Weinsäuerliche Aepfel.

Die hieher gehörigen vornehmsten Sorten sind aus Du Hamel folgende:

1) Sommer-*Calville.* Er ist klein, und hat einen ziemlich dicken Stiel in einer ebenen weiten und tiefen Höle. Die Haut ist hart, auf der Seite gegen die Sonne schön dunkelbraunroth, auf der andern Seite aber heller. Die von den Blättern bedeckte Stellen sind weis. Das Fleisch ist weis, und bisweilen auf der Seite, welche die Sonne beschienen hat, etwas roth gefärbt. Es wird bald mehligt. Der Saft ist nicht überflüßig, und von keinem erhabenen Geschmack. Die Kerne sind sehr dunkelbraun. Dieser Apfel zeitiget zu Ende des Julius; da er aber durch die Zeitigung um ein vieles schlechter wird, so genießt man ihn zu Anfang dieses Monats in Compoten.

2) Weißer Winter-*Calville.* Er ist sehr groß, und hat einen dünnen ziemlich langen Stiel, der in einer Vertiefung steht, die gemeiniglich so tief als der Stiel lang ist. Das Auge ist klein, und stehet in einer sehr irregulären Vertiefung. Rings herum sind sehr weit hervorstehende Beulen oder Erhöhungen, die über die

ganze Frucht gehen, und sehr weit vorstehende Rippen bilden, die gegen die gröste Dicke der Frucht zu niedriger und flacher werden, und endlich ganz verschwinden. Die Haut ist eben und bleichgelb, und bisweilen auf der Sonnenseite schön lebhaft roth. Das Fleisch ist weiß, körnigt, zart, und fein. Der Saft ist von sehr erhabenem Geschmack, daher auch dieser Apfel unter die allerbesten zu zählen. Er fängt an im December zu reifen, und dauert bis in den Merz, ja noch länger.

3) **Rother** *Calville.* Ist sehr groß, oben am Kopf fast eben so dick als am Stiel, und hat Rippen, die viel weniger vorstehen, als am weißen Calville. Das Auge ist groß, und steht in einer nicht sonderlich tiefen Aushölung. Der Stiel ist mittelmäßig dick und lang, und steht in einer Trichterförmigen, nicht sonderlich tiefen, sehr engen, und am Rande gemeiniglich ebenen Aushölung. Die Haut ist sehr glatt. An den Früchten von den alten Bäumen ist sie auf der Sonnenseite dunkelroth, und auf der andern heller. An den Früchten von jungen Bäumen aber ist sie auf der Sonnenseite weniger dunkelroth, und auf der andern sehr wenig oder gar nicht roth gefärbt. Das Fleisch ist fein, leicht, körnigt, unter der Haut, und ziemlich weit hinein, roth, an den Früchten von den alten Bäumen, an den Früchten von jungen und lebhaften Bäumen aber weiß, und etwas ins Grüne fallend. Der Saft ist von sehr erhabenen und angenehmen Geschmack. Dieser Apfel zeitiget im November und December. Der Merlet oder Calville aus der **Normandie** ist noch vortreflicher, und hält sich bis zu Ende des Merz. Die Farbe seiner Haut ist dunkler, und geht durch das Fleisch fast bis auf die Saamenfächer. Es giebt noch einen Apfel, der Coeur boeuf oder Ochsenherz genennt wird, und noch dunkler von Farbe ist, als der rothe Calville, ihm auch sonst äusserlich

lich völlig gleichet; er ist aber um vieles schlechter, und taugt kaum zum Kochen.

Die Fächer in allen Calvillen sind sehr groß, und enthalten kleine, spitzige, vollkommene Kerne, welche bey völliger Zeitigung der Frucht sich ablösen, und machen einen kleinen Laut an den Fächern, wenn man die Frucht schüttelt.

4) Großer *Faros*. Er ist groß, an den Enden breitgedruckt, gegen den Stiel etwas dicker als gegen den Kopf. Das Auge ist sehr breit, weit offen, und steht in einer Vertiefung, in welcher der Rand eben ist. Der Stiel ist kurz, und steht in einer tiefen Aushölung. Die Haut ist sehr glatt, fast überall sehr dunkelroth, und mit kleinen sehr dunkelrothen Streifen oder langen Flecken. Zuweilen ist ein Theil der Schattenseite gar nicht roth gefärbt. Die Aushölung, worinn der Stiel steht, ist mit braunen Flecken umgeben. Das Fleisch ist fest, fein, weiß, und unter der Haut etwas roth gefärbt. Der Saft ist häufig, und von gutem und erhabenen Geschmack. Dieser Apfel hält sich bis zu Ende des Hornungs.

5) Kleiner *Faros*. Ist der Form nach von dem vorigen sehr unterschieden, von mittelmäßiger Größe, länglich, gegen den Stiel zu dicker als gegen den Kopf. Das Auge ist ziemlich tief, und vielweniger offen. Auf dem Boden der Aushölung, wo dasselbe steht, sieht man verschiedene kleine Beulen und Falten, daher die Haut um das Auge herum gleichsam runzlicht, und die Ausschnitte vom Kelch gleichsam zerkrüppelt aussehen. Die Haut ist sehr glatt und glänzend; auf der Seite gegen die Sonne sehr lebhaft kirschroth, mit Flecken, die noch dunkler roth sind; auf der Schattenseite ist das rothe mehr geschwächt mit länglichen ziemlich lebhaften rothen

Flecken. Das Fleisch ist weiß und etwas körnigt; und der Saft sehr angenehm. Dieser Apfel hält sich so lange als der vorhergehende.

6) **Goldapfel.** Reinette **aus England.** Ist mittelmäßig groß. Das Auge steht in einer flachen oder weitausgeschweiften glatten Vertiefung, die nicht weit in die Frucht geht. Der Stiel steht in einer seichten und nicht breiten Vertiefung. Die Haut ist glatt, auf der Sonnenseite lebhaft gelb, mit hellroth verwaschen, mit blutrothen Puncten und kleinen Flecken getüpfelt. Die Schattenseite ist gelb, mit grün vermischt. Die meisten dieser Früchte sind ganz mit einem dünnen und durchsichtigen Grau bedeckt. Das Fleisch ist gelblich weiß und fest, der Saft ist ziemlich häufig, und von einem den Reinetten eigenen gezuckerten und erhabenen weinsäuerlichen Geschmack, der ihn zu einem vortreflichen Apfel macht.

7) **Späte gelbe** Reinette. **Vergoldete** Reinette. Ist von mittelmäßiger Größe, und ziemlich regulärer Form. Der Stiel steht in einer breiten und tiefen Aushölung. Die Haut ist glatt, von schöner dunkelgelben Farbe, welche dem matten Gold etwas gleichet, mit hellgrauen Puncten getüpfelt. Die Sonnenseite hat kleine röthliche kaum sichtbare Streifen, welches die gelbe Farbe erhöhet. Das Fleisch ist weiß, fest, und fein, und der Saft häufig und von unvergleichlichem Geschmack. Dieser Apfel kann an Güte der Reinette franche verglichen werden. Er fängt im December an zu zeitigen, und ist fast völlig vorbey, wenn die Reinette franche anfängt eßbar zu werden.

8) **Gelbe frühe** Reinette. Ist mittelmäßig groß, an den Enden breitgedrückt, und der Höhe nach walzenförmig.

förmig. Das Auge ist groß, und steht in einer glatten, ziemlich tiefen, und stark ausgeschweiften Hölung. Der Stiel ist dünn, und steht in einer engen und tiefen Aushölung. Oft findet man an dieser Frucht sehr weit vorstehende Warzen von brauner Farbe. Die Haut ist hellgelb, mit großen braunen Puncten. Das Fleisch ist mürbe, und wird leicht mehligt. Der Saft ist häufig, aber nicht so wohlschmeckend als an den andern Reinetten. Der Apfel zeitiget im September und October.

9) Weiße *Reinette*. Ist mittelmäßig groß. Einige sind breitgedruckt, andere länglich. Das Auge steht in einer ausgeschweiften seichten Vertiefung, um welche herum an den meisten Früchten Beulen sind, die über einen großen Theil der Frucht weggehen, und an derselben unmerkliche Rippen bilden. Der Stiel ist kurz, und steht in einer glatten, schmalen, und seichten Vertiefung. Die Haut ist sehr glatt, hellgrün oder weißlich, und wird mit Zeitigung der Frucht sehr hellgelb, mit sehr kleinen, weiß eingefaßten Puncten stark getüpfelt. Bisweilen ist die Sonnenseite ganz schwach mit Roth bewässert, und mit großen dunkelbraunen Puncten besäet, die eine lebhafte Einfassung haben. Das Fleisch ist weiß, zart, und von sehr starkem Geruch, und schrumpft nicht so ein, wie an der verguldeten Reinette und der Reinette franche. Der Saft ist häufig und wohlschmeckend. Dieser Apfel ist sehr gemein. Er reifet im December, und hält sich selten bis in den Merz.

10) Rothe *Reinette*. Die Frucht ist an den alten Bäumen groß, an jungen aber nur mittelmäßig. Gegen den Stiel zu ist sie dicker als am Kopf. Der Stiel ist ziemlich lang, und steht in einer seichten Vertiefung, um welche öfters niedrige Beulen herum zu sehen sind, die sich an der Frucht verlängern, und solche oben eckigt

machen. Die Haut ist sehr glatt und etwas glänzend. Die Sonnenseite ist stark mit einem ziemlich schönen Roth verwaschen, und mit kleinen hellgrauen Puncten besäet. Die Schattenseite ist weiß oder sehr hellgelb, mit sehr kleinen grauen Puncten betüpfelt. Das Fleisch ist fest, weis, und fällt etwas ins gelbliche. Der Saft ist häufig, aber etwas mehr erhaben säuerlich, als an der Reinette franche, mit welcher dieser Apfel auch von einigen verwechselt wird.

11) Reinette aus Bretagne. Ist von mittler Größe. Das Auge steht in einer engen, seichten, und am Rande ebenen Vertiefung. Der Stiel ist dünn, glatt, und ziemlich tief. Gegen den Stiel zu ist die Frucht dicker als am Kopf. Die Haut ist rauh anzugreifen. Da, wo die Sonne gerade darauf fällt, ist sie dunkelroth, mit noch dunklern rothen fast braunen Streifen. Da, wo die Sonne schief trift, ist sie schön roth, und dunkelroth gestreift. Die Schattenseite ist theils hellroth, theils schön goldgelb. Alle rothgefärbte Stellen sind mit sehr großen gelben Puncten getüpfelt, und die gelben Stellen mit grauen Puncten. Die ganze Aushölung, worinn der Stiel steht, ist mit einem grauen Flecken bedeckt, der am Rande gleichsam zugespitzte Strahlen hat. Das Fleich ist fein, ziemlich fest, und gleichsam brüchig, weis, etwas ins Gelbe fallend, und von sehr starkem Geruch. Der Saft ist häufig, und ganz wohlschmeckend. Dieser Apfel hält sich selten bis zu Ende des Decembers.

12) Reinette franche. Die Frucht ist groß, an den Enden breitgedruckt, eckigt, oder mit einigen ziemlich starken Rippen versehen. Das Auge ist klein, und stehet in einer weiten nicht sonderlich tiefen Aushölung, die am Rande herum Erhöhungen hat, mit welchen sich die Rippen endigen. Der Stiel ist dick und kurz, und ste-

het in einer sehr breiten und tiefen Aushölung, die am Rande eben, und grün oder grau gefärbt ist. Die Haut ist glatt, hellgrün, und braun punctirt; in der Zeitigung wird sie hellgelb; bisweilen ist die Sonnenseite leicht roth gewässert, und mit hellrothen Puncten getüpfelt. Das Fleisch ist fest und weiß, und wird im höchsten Grade der Zeitigung etwas gelblich. Der Saft ist von so erhabenem süßsäuerlichen Geschmack, daß dieser Apfel für die beste unter allen Reinetten gehalten wird. Er zeitiget im Hornung, und hält sich bisweilen, bis wieder neue Aepfel kommen. Jedoch wenn er über den Punct der Zeitigung hinaus ist, wird er trocken, verliert viel von seinem Geschmack, und bekommt einen unangenehmen Geruch.

13) Graue *Reinette*. Sie ist groß, an den Enden breitgedruckt, gegen den Stiel zu dicker, als gegen das Auge, welches klein ist, und in einer mittelmäßig tiefen Aushölung steht, die einen ebenen Rand hat. Der Stiel steht in einer glatten, breiten, und tiefen Aushölung. Die Haut ist dick und rauh, und mit einem grauen Oberhäutlein überzogen, durch welches auf der Schattenseite eine gelbe oder grüne Farbe, und auf der Sonnenseite eine röthlichgelbe Farbe scheint. An einigen Früchten sieht man goldgelbe glänzende Stellen, die durch hellrothe Flecken erhöhet werden. Das Fleisch ist fest, fein, weisgelb, und bey der höchsten Zeitigung mehligt. Der Saft ist häufig, und hat neben dem gezuckerten einen feinern Weingeschmack, daher die, welche die lebhaftere Säure und den starken Geruch der Reinette franche nicht lieben, diesen Apfel höher schätzen. Man hat eine graue Reinette von Champagne, die fast ganz süß schmeckt, und von denen vorgezogen wird, welche den Geruch und die Säure der übrigen Reinetten nicht lieben.

14) Die Taube. Das Taubenherz. Jerusalem. Pigeon Coeur de Pigeon Jerusalem. Er ist mittelmäßig groß, und kegelförmig. Das Auge stehet dem Apfel gleich, zwischen einigen kleinen sehr wenig vorstehenden Beulen, und ist mit den sehr langen und schmalen Ausschnitten des Kelchs umgeben. Der Stiel stehet in einer tiefen und nicht sonderlich weiten Aushölung. Die Haut ist fein, glatt, glänzend, hart, von etwas changeanter Farbe, mit schwacher Rosenfarbe verrieben, und mit einigen gelben Puncten getüpfelt. Das Fleisch ist fein, delicat, leicht, körnigt, fest, sehr weiß, und zuweilen unter der Haut etwas wenig roth gefärbt. Der Saft hat eine angenehme Säure, die er fast völlig verliert, wenn die Frucht sehr reif ist. Sie zeitiget im December, Jenner, und Hornung, und ist ein sehr artiger Apfel sowohl für das Gesicht als für den Geschmack.

15) Rambour franc. Er ist sehr groß, und an den Enden breitgedruckt. Er hat Beulen, Buckeln, oder Rippen, und daher öfters eine irreguläre Form. Das Auge ist ziemlich groß, steht in einer mittelmäßig großen Vertiefung, und ist mit sehr weit vorstehenden Beulen umgeben. Der Stiel ist kurz, und steht in einer engen und tiefen Aushölung. Die Haut ist auf der Sonnenseite weißlich, und roth gestreift; auf der Schattenseite sehr hellgelb, und in der Vertiefung, wo der Stiel steht, grau verrieben. Das Fleisch ist etwas gröblich, aber, wenn es gekocht ist, leicht und sehr gut. Der Saft hat etwas säuerliches, welches durch das Kochen gemäßiget, und angenehmer gemacht wird. Der Apfel zeitiget zu Anfang des Septembers, und dauert bis zu Ende des Octobers. Gleich im Anfange wird er zu Compoten sehr geachtet; aber wenn er vollkommen zeitig ist, verliert er allzuviel von seiner Säure, und mit derselben auch sein vorzügliches.

Der Winter *Rambour* hat bey seiner Säure etwas herbes, und daher übergehe ich ihn hier.

16) Non Pareille. Die Frucht ist groß und breit gedruckt. Der Umfang ist gemeiniglich völlig rund, bisweilen aber gegen den Stiel zu fast dreyeckigt. Das Auge ist ziemlich groß, steht in einer ebenen, engen, und ziemlich tiefen Aushölung. Der Stiel steht in einer ebenen, ausgeschweiften, und tiefen Aushölung. Die Haut ist glatt, von einer etwas gelblich grünen Farbe, mit sehr kleinen braunen Puncten getüpfelt, und mit einem großen grauen Flecken bezeichnet. Bey der höchsten Zeitigung wird sie hellgelb, und schrumpfet sich. Das Fleisch ist weis, ins Gelbe fallend, zart, und nicht so fest, auch nicht von so starkem Geruch, als an den Reinetten. Es wird sauer und mehligt, wenn die Zeitigung vorbey ist. Der Saft ist sonst von einem den Reinetten ähnlichen Geschmack. Dieser Apfel zeitiget im Jenner, Hornung, und Merz.

17) Haute Bonté. Er ist groß, und an den Enden breit gedrückt. Gegen den Stiel ist er dicker als am andern Ende. Das Auge steht in einer mittelmäßig breiten und tiefen Aushölung, und ist mit Beulen umgeben. Der Stiel ist dick, und steht in einer ziemlich tiefen Aushölung. Die Haut ist fein, glatt, und hellgrün, und fällt bey vollkommener Zeitigung der Frucht etwas ins Gelbe. Das Fleisch ist zart, delicat, weiß, und dabey etwas grünlich, aber von allzustarkem Geruch. Der Saft ist häufig, und wohlschmeckend. Der Apfel zeitiget im Jenner und Hornung. Einige davon halten sich bis in den April.

18) **Eisapfel. Durchsichtiger Apfel.** Transparente. Pomme de glace. Er ist groß, gegen den Stiel

zu sehr dick, am Kopf aber viel dünner, wo er sich fast mit einer zugespitzten Spitze endiget. Der Stiel ist dick und kurz, und steht in einer tiefen, ebenen, und mittelmäßig ausgeschweiften Vertiefung. Das Auge ist sehr klein, und steht in einer engen, seichten, und gemeiniglich mit etlichen Beulen umgebenen Vertiefung. Die Haut ist fein, eben, glänzend, und hellgrün, bey der Zeitigung aber weißlich. Zuweilen wird die Sonnenseite gelb, und mit kleinen lebhaft rothen Flecken besäet. Ueberall aber ist sie mit sehr kleinen weißen Puncten getüpfelt. Alsdenn ist das Fleisch zart, sehr weiß, und der mit einer Säure erhobene Saft häufig vorhanden, welches diesen Apfel sehr gut macht, wenn er gekocht oder gedörrt wird. Aber wenn der Punct seiner Zeitigung vorbey, so wird das Fleisch fest, etwas durchsichtig, und von grünlicher Farbe, als wenn es vom Frost getroffen und durchdrungen wäre. In diesem Zustande hält sich das Fleisch lange, ohne zu faulen; aber der Saft verliert fast allen Geschmack, oder wird unangenehm.

Ausser diesen vorbeschriebenen, meistens **Französischen**, in **Deutschland** aber wohl bekannten Aepfelsorten verdienen folgende **Englische** und **Deutsche** Aepfel hier noch einen Platz:

19) **Englische Pipins.** Man hat unterschiedene Varietäten, die alle ungemein gut schmecken, und sowohl zum Roheßen als zum Kochen vortreflich sind. Der delicateste davon aber ist der **Gold Pippin.** Derselbe ist klein, von rundlicher Form, wie ein rother Borsdorfer Apfel, um das Auge und den Stiel aber etwas platt. Seine Haut ist glatt und glänzend, und am Baum grünlich, in der Zeitigung aber goldgelb. Sein Fleisch ist weisgelb, mürbe, milde, und weich, und sein Saft von so angenehmen hochfeinen Geschmack, daß man dabey

eine

eine Vermischung von Borsdorfer und Reinette zu schmecken glaubt. Der Saft ist auch in solchem Ueberfluß vorhanden, wie man so leicht bey keinem Apfel antrift. Die Zeit seiner Reife oder Eßbarkeit ist im December, und er hält sich bis in den Merz.

20) **Rother Englischer Gülderling.** Ist mittelmäßig groß, etwas länglich und viereckigt, zuweilen aber etwas mehr rund und eckigt. Die Haut ist glatt, und von dunkelbrauner oder purpurrother Farbe, wodurch hie und da, sonderlich an der einen Seite, etwas grünes durchschimmert. Das Fleisch ist gelb und mürbe. Der Saft ist reichlich vorhanden, und von angenehmen hochsäuerlichen Geschmack, zumal wenn der Apfel genug gelegen. Er reifet in der Mitte des Septembers, und dauert bis in den Jenner.

21) **Gelber Gülderling.** Er hat mit dem vorigen einerley Größe und Gestalt. Die Haut ist glatt, und am Baume graßgrün, im Reifen aber wird sie Quittengelb oder Citronengelb. Das Fleisch ist milde, schneeweiß, und der Saft von feinem, angenehmen, gewürzhaften, weinsäuerlichen, und recht delicaten Geschmack, weswegen dieser Apfel ungemein geschätzet wird. Er reifet im September, und dauert bis in den Jenner.

22) **Borsdorfer.** Von diesem berühmten deutschen Apfel, den wir wegen seiner Dauerhaftigkeit und seines auserlesenen und sehr feinen Geschmacks billig unter die besten Aepfel rechnen, hat man zwey Arten, nemlich den schwarzen und rothen. Der erstere ist schlecht, letzterer aber vortreflicher. Er ist mittelmäßig groß, und von runder etwas platter Form. Seine Haut ist glatt, glänzend, eben, gelblicht, zuweilen hie und da mit einigen braunen rauhen Flecken, wie auch mit einigen kleinen

nen braunen Warzen besetzt, und auf der Sonnenseite schön hellroth. Sein Fleisch ist weisgelb, milde, und mürbe, und sein Saft von dem feinesten süßsäuerlichen weinhaften Geschmack, der vornemlich in den Compoten überaus delicat und erquickend, und für Kranke ganz besonders herzstärkend ist. Dieser Winterapfel reifet im Monat October, und dauert bis in das andere Jahr. Diejenige Sorte, die einen längern Stiel und keine Warzen hat, auch etwas kleiner, und früher eßbar ist, nennt man Sommerborsdorfer. Sie ist eben so gut.

23) **Stettiner. Rostocker. Eiser-Apfel.** Er ist plattrund, und von etwas mehr als mittelmäßiger Größe. Die Haut ist glatt, auf der einen Seite dunkelroth, auf der andern hellgrün, öfters aber über und über roth. Das Fleisch ist fest, dicht, und brüchig. Der Saft ist überflüßig vorhanden, von ungemeiner mit einer angenehmen Säure vermischten Süßigkeit. Ob er nun gleich das Hochfeine nicht hat, so ist er doch immer ein sehr guter Tischapfel, und unter allen Wirthschaftsäpfeln ist er der dauerhafteste, indem er bey völliger Härte und gutem Safte sich bis in den August hält, und niemals so weich wird, daß man ihn eindrücken könnte. Er wird im December eßbar.

24) **Danziger Kanten-Apfel.** Er ist ein sehr guter Apfel, hat eine kantige oder eckigte Form, eine glatte, glänzende, schön hoch- oder blutrothe Haut, ein mildes gelblichtes Fleisch, und einen wohlschmeckenden Saft. Er ist im October eßbar.

Die weinsäuerlichen Aepfel blähen wie die süßen; sie sind aber erquickender und herzstärkender, und in aller Absicht den süßen vorzuziehen. Sie sind ein ungemein gesundes Obst, man mag sie roh oder gekocht, oder ge-

dörret

dörret und gebacken essen. Selbst die im Herbst grün abfallende und schadhafte Aepfel kann man schon zum Kochen gebrauchen, wenn das Wurmstichige ausgeschnitten wird.

Die Aepfel für den Winter aufzuheben, schreibt Miller, ist es am besten, daß man sie so lange an den Bäumen hängen läst, bis man Kälte zu fürchten hat; daß man sie denn im trockenen Wetter lese, und sie drey Wochen oder einen Monat lang in großen Haufen liegen und schwitzen lasse. Hernach muß man sie sorgfältig durchsehen, alle diejenigen, die angegriffen zu seyn scheinen, absondern, die gesunden aber abtrocknen, und in große Oelkrüge schichten, welche vorher wohl ausgebrühet, und recht ausgetrocknet, hernach aber fest vermachet werden müssen. Wenn man dieses genau beobachtet, werden die Früchte lange gut bleiben, und von Fleisch voll seyn; wenn sie aber der Luft ausgesetzt sind, schrumpft ihre Haut ein, und ihr Fleisch wird weich.

8) Süßsäuerliche Pflaumen.

1) **Brunelle.** Brignole. Sie ist eine große eyförmige Frucht, gelblicht mit roth untermischt. Das Fleisch ist schöngelb, fest, und trocken, wie an einer Quitte oder getrockneten Abricose. Sie ist unter allen Pflaumen die beste zum Einmachen. Ihr Geschmack ist ganz köstlich, ungemein süß, mit einer gelinden sehr angenehmen Säure. Diese Pflaumen bringt man aus Frankreich, nachdem Haut und Kerne von ihnen abgesondert worden, in Körben zu uns, wie die Rosinen und Feigen, welchen letztern sie sehr ähnlich sehen. Sie laxiren gelinde, und sind für Febricitanten die erquickendeste Kühlung.

2) Weiße

2) **Weiße Holländische** oder **Mogolspflaume. Weiße Kayser** *Bonum magnum.* Ist groß und eyförmig, von gelber Farbe, mit weißem Staube. Das Fleisch ist fest, und hängt dicht am Stein; ihr Saft ist säuerlich. Daher wird diese Pflaume nicht wohl roh gegessen; znm Einmachen aber ist sie ungemein gut.

3) **Krieke. Augustpflaume. Zahme Schlehe. Zipparte.** Prunus insititia. L. Prunum sylvestre praecox. C. B. Der Baum wächst in Deutschland in den Gärten. Man hält ihn für eine zahme Abartung vom Schlehendorn, dessen ich unter den herben Speisen erwehnen werde. Die Frucht wird frühe zeitig, ist kugelrund wie die Schlehe, aber zwey oder dreymal größer, und hat ein mildes, süßes, weiches, mit etwas Säure vermischtes Fleisch. Die Frucht ist rothbräunlich, schwärzlich oder weißlich.

9) Brombeeren.

Sie heißen auch **Kratzbeeren, Bremen, Bromen, Rahmbeeren, Robetbeeren.** Der Strauch (Rubus) wächst aller Orten in Deutschland. Die Beeren sind rundlich, und sehen wie kleine Maulbeeren aus, daher sie auch **Fuchs-Maulbeeren** genennet werden. Anfänglich sind sie roth, zur Zeit ihrer Reife aber im August und September werden sie schwarzbraun oder blauschwarz. Beyde Sorten haben einen rothen Saft, von angenehmen Geruch, und von einem weinhaften, süßsäuerlichen, aber doch etwas ekelhaften, und gelinde zusammenziehenden Geschmack. Man lobt sie in allen hitzigen Krankheiten und in der Ruhr als ein kühlendes, der Fäulniß wiederstehendes, und etwas anhaltendes Mittel, und giebt gemeiniglich den mit Zucker eingekochten Saft. Die frischen Beeren geben durch die Gährung Eßig,

Wein,

Wein, und Brantwein. In Frankreich pflegt man die Franzweine mit recht reifen Brombeeren zu färben. Auch giebt man damit in Provence dem weißen Muscatenwein, und in Toulon dem rothen die Farbe. Man hat traurige Exempel, daß Kinder und unwissende Leute, die giftigen Wolfsbeeren, Nachtschattenbeeren, statt Brombeeren, denen sie sehr ähnlich sehen, gegessen, und sich damit getödtet, oder in große Lebensgefahr gesetzt haben. Man muß daher den Brombeerstrauch gut kennen, wenn man auf Feldern, und in Gebüschen und Wäldern, die Früchte vom Strauche wegessen will.

10) Nordische Brombeeren oder Preußische Pautkenbeeren.

Rubus Chamæmorus. L. Sie heißen auch noch Tetinbeeren, Thaubeeren, Wolkenbeeren. Sie sind die Früchte eines in den sumpfigten Gegenden von Norwegen und Preußen wachsenden Brombeerstrauchs. Sie haben eine blasrothe Farbe, und einen süßen säuerlichen Geschmack. Wenn sie eine Weile gelegen haben, verliert sich die Süßigkeit, die Säure bleibt aber allezeit angenehm. Sie werden wenig roh gegessen, sondern meistens eingemacht, und, wie die Preußelbeeren, zum Braten gespeiset. Eine Varietät von der Nordischen Brombeere sind die Tyltebeeren. Wenn diese eine Weile gelegen haben, verändert sich ihre Süßigkeit und Säure in eine nicht unangenehme Bitterkeit. Beyde Arten Beeren werden in Norwegen für das gröste antiscorbutische Mittel gehalten.

11) Erdbeeren.

Die rothen Walderdbeeren sind am Geschmack, Geruch, und Kräften besser als die weißen, und als die

Garten-

Gartenerdbeeren. Sie werden zu Anfang des Junius reif. Ihre vielen Kerne machen sie sehr blähend. Sie behaupten übrigens unter dem delicaten, wohlriechenden, erquickenden, kühlenden, und gesunden Obst einen vorzüglichen Rang, und sind für Schwindsüchtige, Gallsüchtige, und mit der heißen Gicht behaftete Personen, und in den Krankheiten der Harngänge, eine herrliche Arzney. Denn sie eröfnen, lindern, und reinigen durch den Urin, dem sie ihren Geruch mittheilen. Wer einen reinen und guten Magen hat, der kann sie würklich in großer Menge ohne Schaden essen. Van Swieten hat Rasende und andere Tolle gesund werden gesehen, nachdem sie täglich bis auf zwanzig Pfund etliche Wochen lang gegessen hatten. Linnäus ist viele Jahre vom Podagra durch den häufigen Genuß der Erdbeeren frey geblieben. Sie purgiren nicht so leicht als anderes Obst. Allein wer einen schwachen Magen und viele Unreinigkeiten und Schleim in demselben und in den Gedärmen hat, und zu Blähungskrämpfen und daher entstehenden Blutwallungen geneigt ist, dem bekommen die Erdbeeren allerdings übel, weil sie gewaltig blähen, und in einem solchen Magen leicht säuern und gähren. Weil diesen Subjecten, worunter vornemlich auch die hypochondrische und hysterische Personen gehören, der Genuß der Erdbeeren sehr oft Uebelkeiten, Magenweh, Ohnmacht, Aufblähung des Unterleibes, Schwindel, und andere ähnliche Uebel verursachet hat; so haben sich einige Aerzte dadurch zu den übereilten Schluß verleiten lassen, die Erdbeeren als eine Speise anzuklagen, welche unauflöslich sey, den Magen ganz besonders beschwere, und das Nerven-System auf eine eigene Art in Unordnung bringe. Allein man gebe doch nur Achtung, so wird man finden, daß die Erdbeeren nicht mehr oder weniger schaden, als alles andere Obst ohne Ausnahme, wenn es von Leuten gegessen wird, die überhaupt kein Obst verdauen

dauen können, und also auch kein Obst essen sollten. Natürlicherweise muß der Schaden, den die Erdbeeren bey schlechter Beschaffenheit der Verdauungswerkzeuge anrichten, merklicher seyn, als nach dem Genuß eines andern Obsts, weil man mehrentheils diese wohlschmeckende Früchte unmäßig speiset, und sie noch dazu durch den Zusatz des Weins oder der Milch ihrer guten Eigenschaften beraubet. Denn mit Wein wird die Gährung des Erdbeersafts in einem schon mit Säure begabten Magen hervorgebracht, und mit der Milch geschieht eine Scheidung. Auch die Erdbeeren mit bloßem Wasser können den Magen unter gewissen Umständen zu sehr erkalten und erschlaffen. Man begreift ja auch wohl, daß der einen guten Magen haben müsse, der Mittags und Abends diese Früchte reichlich speiset, und dabey noch Gemüse, Fleisch, und viele wiederwärtige Speisen zugleich isset. Die Erdbeeren können auch darum schädlich werden, weil man sie zuweilen ungewaschen isset. Denn die auf der Erde wachsenden Früchte werden leicht vom Urin oder Speichel einer Schlange oder Kröte, oder durch Stiche von Ungeziefern, die einen schädlichen Saft hereinbringen, verunreiniget. Ich habe Schwindsüchtige und andere Kranken, selbst solche, die schlechte Verdauungskräfte hatten, täglich drey ja viermal, jedesmal eine gute Untertasse voll gewaschene Erdbeeren, so trocken und frisch, ohne Wasser oder Wein oder Milch, aber mit vielem Zucker vermischt, ausser den gewöhnlichen Mahlzeiten essen lassen, und sie haben keine sonderliche Beschwerden darnach empfunden. Man muß nur den Magen nicht damit belästigen, man muß sie essen, wenn der Magen ledig ist, und man muß ihre Verdauung nicht durch Zusatz anderer unschicklicher Dinge stören; so wird man sich der wohlthätigen Würkungen dieser Früchte zu erfreuen haben.

12) Heidelbeeren.

Vaccinium Myrtillus. L. Sie heißen auch **Schwarzbeeren, Bickbeeren, schwarze Besinge.** Der Strauch wächst allenthalben in **Europa** in den Heiden und Gehölzen. Die Früchte werden im Julius reif, sind kugelrund, von der Größe einer Erbse, blauschwarz, mit welcher Farbe sie auch die Lippen färben. Ihr Geschmack ist ekelhaft süß, mit einer etwas zusammenziehenden Säure. Man genießet sie roh mit Milch oder Pontac. Man kocht sie auch wohl als Gemüse, indem man sie, nachdem sie rein gelesen und gewaschen worden, mit Wasser oder Milch bey dem Feuer dämpfet, klar quirlet, und, mit Zucker und Nelken gewürzt, über geschnittenes Brod oder gebähete Semmelschnitte in der Schüssel anrichtet. Den mit Zucker frisch eingekochten Saft, noch mehr aber die gedörreten Heidelbeeren, braucht man als ein stopfendes und stärkendes Mittel in der Ruhr, in Durchfällen, in Blutflüssen, und in der Dörrsucht. Man färbt auch mit diesen Beeren die Weine.

Eine besondere Art Heidelbeeren sind die **Moosbeeren**, die man auch **Trunkelbeeren, Jägerbeeren, Rosbeeren, Bruchbeeren,** und **Ruhrecken** nennet. Sie wachsen vornemlich in den gebürgigten Wäldern, z. E. auf dem **Harz** und in **Thüringen**; sie schmecken wie die gemeinen Heidelbeeren, sind aber größer, und mehr blau oder gräulich, und inwendig weißlich. Wenn man sie häufig genießet, sollen sie trunken machen.

Die **Preußelbeeren** oder **rothe Heidelbeeren** kommen unter den herben Speisen vor.

Dritte Classe.

Saure Speisen.

Die unter dieser Classe gehörigen Kräuter und Früchte haben ein häufiges saures Salz in sich, welches nur locker mit den schleimigt-erdigten Theilen verbunden ist, und welches sich durch gehörige Handgriffe in Crystallen darstellen lässet. Sie würken kraft dieser ziemlich freyen und ungebundenen Säure mit starkem Reitz auf die Nerven, und äussern eine unordentlich zusammenziehende Würkung bey empfindlichen Personen. Daher können sie diejenigen nicht vertragen, die eine empfindliche Brust und einen empfindlichen Magen haben, die zu Brust- und Magen-Krämpfen, wie auch zu Colicken, geneigt sind, oder die mit einem Husten beschweret sind. Den Hypochondristen bekommen sie sehr übel, und erwecken starke Blähungs-Anfälle und Sodbrennen. Natürlicherweise sind sie auch denen schädlich, die schon viel Säure in ihrem Magen haben. Daher nutzen sie den Kindern nichts, deren zarten Nerven sie ohnedem zu angreifend sind, und die auch leicht Durchfälle davon bekommen. Da die sauren Speisen auch sehr kühlen, so sind sie alten, phlegmatischen, und schwammigten oder gedunsenen Personen nicht zuträglich. Dagegen haben sie bey cholerischen und hitzigen Personen, in der großen Fieberhitze, in Blutwallungen und daher entstehenden Blutflüssen, in der Fäulniß der Säfte, und also auch im Faulfieber und im heißen Scharbock, desgleichen auch in denen von erhitzter, scharfer, und verdorbener Galle herrührenden Krankheiten so mächtige heilsame Würkungen, daß man ohne Hülfe saurer Mittel in gedachten Krankheiten nichts

ausrichten kann. Die sauern Mittel erwecken auch den Appetit, und befördern die Verdauung, wenn man sie ganz mäßig zu sich nimmt. In Auflösung und Zermalmung der Blasen- und Nieren-Steine haben sie was vorzügliches.

1) Der Sauerampfer.

Es giebt unterschiedene Gattungen. Der große Spanische, und der mit den runden Blättern, sind in den Gärten die gebräuchlichsten. Man braucht sie zu kühlenden Bouillons, man vermischt sie mit unschmackhaftem Gemüse, oder man kocht sie allein als Gemüse zu dem weichlichen Lamm- Kalb- und Hünerfleisch, man bereitet auch Salate davon, entweder allein, oder mit andern Kräutern. Geoffroy hat mit sechs oder acht Unzen von dem frisch ausgepreßten Saft, die er vor jedem Anfall gegeben, ein kaltes Fieber geheilet. Aus dem **Wiesensauerampfer** wird in Carelien Brod gemacht. Man hat auch in **Schweden** einmal bey einem großen Mangel an Lebensmitteln den Sauerampfer unter Mehl gemengt, und also zu Brod und Brey gebraucht. Nach **Kalms** Bericht bereiten sich die armen Leute in **Norwegen**, gegen die Gebürge herauf, ein Getränk daraus.

2) Portulak. Burzelkraut.

Der wilde Portulak ist herbsauer. In den Küchen ist der **Garten Portulak** oder **Kohl-Portulak** (Portulaca oleracea L.) in Gebrauch. Seine grüne keilförmige Blätter sind voll Saft, und von gelindem angenehmen säuerlichem Geschmack. Man nimmt sie zu den kühlenden Bouillons, oder kocht sie als Gemüse zum Fleisch, oder mischt sie unter den Salatkräutern. In **Frankreich** isset man die zarten Stengel mit Salz, Eßig, und Oel.

3) **Liebes-**

3) Liebesapfel.

Lycopersicon esculentum L. Auch Melanzenapfel, Goldapsel, Tollapfel, franz. Melongene und Aubergine genannt. Die Frucht von diesem Staudengewächs, welches in den warmen Ländern gezogen wird, ist groß und rund, an beyden Enden zusammen gedruckt, und über und über tief gefurcht. Die Haut ist violet oder purpurfarbig, und grünlich. Das Fleisch ist weiß, fest, etwas klebrigt, und von sehr saurem Geschmack. Die Franzosen, Portugiesen, Spanier, und Italiäner essen diese Frucht meistens in Suppen, denen sie einen angenehmen säuerlichen Geschmack mittheilet. Sie essen sie auch roh mit Salz und Pfeffer, oder mit Oel und Eßig, wie wir die frischen Gurken, aber so ist sie erkaltend, unverdaulich, und schädlich. Gekocht ist sie sehr gesund. Labat versichert, daß die in Wasser mit Salz weich gekochte, hernach in Stücken geschnittene und geschälte Frucht mit einer weißen Brühe, wozu man Eßig, Citronensaft, und Muscaten gethan, ein angenehmes, gesundes, und wohlverdauliches Essen sey.

4) Citrone und Limonie.

Der gemeine Citronenbaum gehört eigentlich in Asien oder den Morgenländern, vornemlich in Meden, Aßyrien, und Persien zu Hause. Er heist bey den Botanikern Citrus medica, weil er zuerst aus Meden nach Italien gekommen. Jetzt wächst er nicht nur in Italien, Portugall, Spanien, und dem südlichen Frankreich, sondern auch in Westindien, und bekommt in diesen Ländern in freyer Luft reife Früchte. In Deutschland, England, und Holland, wird er häufig in den Gewächshäusern gezogen, wo man ihn durch künstliche Wärme den Winter über erhält, und seine Früchte dadurch zur Zeitigung bringt. Dieser Baum hat beständig

dig grüne Blätter. Er trägt das ganze Jahr hindurch wohlriechende röthliche Blumen, und unreife und reife Früchte zugleich. Die Früchte haben eine eyrunde Figur, und eine schöne hellgelbe Farbe. Sie machen aber viele Varietäten in Ansehung der Größe, der Beschaffenheit ihrer Oberfläche und des in ihrem Fleische enthaltenen Safts. Einige sind größer, andere kleiner; einige haben eine sehr warzige, andere eine mehr glatte Oberfläche; bey einigen ist die Schale dicker, bey andern dünner; bey einigen hat das Fleisch einen sauern, bey andern einen süßen Geschmack. Diejenige Sorte von Citronen, welche kleiner und länglichter ist, eine dünnere Schale, und ein saftigeres und viel saureres Fleisch hat, wird **Limone** genennt. Sie ist nach der Meynung der neuern Botaniker eine bloße Varietät, nicht aber eine besondere Gattung des Citronenbaums. Denn sie läst sich, sagt Hr. Prof. **Gmelin**, blos durch Ableger, Pfropfen, und Oculiren, keinesweges aber durch den Saamen fortpflanzen.

Eine gute Citrone muß vielen Saft, und wenig weißes Fleisch haben. Die fleischigten oder dickschäligen Citronen sind größer, aber mit wenig Saft versehen, und werden daher, so wie die, welche etwas bitteres an sich haben, verachtet. Man verwahret die Citronen am besten in einem trockenen und lustigen Zimmer, legt jede Frucht allein, und wickelt sie in festem Papier.

Der vielfältige Küchen- und Tischgebrauch der Citrone und ihres Safts ist so allgemein und so bekannt, daß ich hier davon schweige. Desto ausführlicher werde ich jetzt ihrer medicinischen Würkungen gedenken. Diese Frucht hat zwar überhaupt alle die Tugenden und Fehler, die ich zu Anfang dieser Classe angezeigt habe, und worauf diejenigen zu merken haben, die gern wissen wollen,

ob

ob ihnen der Citronensaft dienlich sey oder nicht. Allein es läst sich noch manches von dem Safte dieser Frucht und von der ganz anders würkenden Schale, wie auch von den Zubereitungen der Citrone, sagen. Der Citronensaft ist ein mächtiges kühlendes Mittel in allen hitzigen Krankheiten, in welchen sowohl als auch in allen faulen und Gallenkrankheiten, man entweder die frischen Citronenscheiben mit Zucker essen lässet, oder den Saft in Suppen und Tränken in reichlichem Maaße thut. Die große Kraft, welche dieser Saft darinn äussert, daß er unsere Säfte gegen die Fäulniß bewahret, ja daß er die bereits durch Fäulniß verdorbenen Säfte verbessert, zeigt sich bey Leuten sehr merklich, die sich dessen in Faulfiebern und im Scharbock bedienen. Die Türken genießen zur Pestzeit den Citronen- und Limonien-Saft bis zum Ueberfluß, und verwahren sich dadurch für die Ansteckung. Schon die Alten erkannten diesen Saft für ein Gegengift, gegen genossene giftige Champignons, und gegen das Opium. In der gallichten und faulen Ruhr würkt dieser Saft heilsam. Ein Löffel voll davon mit zweymal so viel reinem Baumöl, und etwas zerstoßenem Zucker, des Tages einigemal genommen, schaft oft in Auflösung und Zermalmung des Grieses und Steins gute Hülfe. Mit einer Vermischung von einer halben Tasse Caffee und eben so vielen Citronensaft, des Morgens nüchtern, an den Zwischentagen, warm getrunken, hat man Wechselfieber geheilet. Außer der Limonade, die man mit Citronensaft und den auf Zucker abgeriebenen gelben Schalen machet, kann man auch noch ein anderes sehr erquickendes, kühlendes, und herzstärkendes Getränk, für Gesunde und Kranke, und Febricitanten, aus den ganzen Citronen mit sammt den Schalen bereiten. Man schneidet nemlich drey Citronen in Scheiben, setzt sie mit zwey Maas Wasser an, kocht ein Drittel davon ein, und versüßet die übrigen

durchgeseigten zwey Drittheile mit sechs Loth Zucker. Bey den vielen Zubereitungen, welche die Zuckerbecker von den Citronen machen, kommt es freylich auf die Zuthaten an, welche diese Frucht entweder bey gesunden Eigenschaften erhalten, oder sie deren mehr oder weniger berauben. Diejenigen sind die besten, gesündesten, und angenehmsten, die zugleich mit den herzstärkenden aromatisch balsamischen Kräften der gelben Schale durchdrungen sind, und sonst eine einfache Zusammensetzung haben. Unter den vielen in der ökonomischen Encyclopädie beschriebenen Zubereitungen gefallen mir, ausser denen in Zucker eingemachten ganzen Citronen, und den Citronenspänen, folgende simple und gesunde Speisen.

Citronen-Compote. Die Citronen werden bis an das Weiße Schnittweise geschnitten, die Kerne herausgenommen, die Citronenschnitte ins Wasser geworfen, bis das Mark davon ein wenig in einer Reinettenapfelsulze gesotten. Sodenn muß man ein wenig Citronensaft dazu thun, die Citronenschnitte aber nicht ehe hineinlegen, als bis man sie zuvor wohl hat austropfen lassen, und der Syrup fast wie eine Gallerte aussieht. Währendem Sieden müssen dieselben fleißig abgeschäumt werden. Wenn endlich die Citronenschnitte den Zucker angenommen haben, werden sie mit dem Syrup angerichtet, nachdem der Saft von einer Citrone darinn ausgedrückt worden. Diese Compote wird warm auf den Tisch gegeben.

Citronen-Creme. Man läßt ein Nößel Wein kochen, wirft hernach die von vier bis fünf Citronen abgeschnittene Schalen hinein, und läßt sie darinn weich kochen. Wenn sie weich sind, streicht man alles durch ein Haartuch. Das durchgestrichene setzt man wieder an das Feuer, und läßt es heiß werden. Unterdessen schlägt man

man 12 Eyerdotter in ein Töpfchen, drückt von drey bis vier Citronen den Saft hinein, quirlet es ganz klar, thut ein halbes Pfund Zucker dazu, und gießet den heißen Wein, der mit den Citronenschalen durchgestrichen worden, an die Eierdotter; es muß aber stets gerühret werden, bis die Creme dick ist. Sodenn richtet man sie durch den Durchschlag, und in eine Schüssel an.

Citronen-Mus mit Wein. Man setzt Wein mit einer hinreichenden Menge Zucker am Feuer, läßt ihn aufsieden, und legt eine geringelt geschnittene jedoch noch aneinander hangende Citrone hinein. Wenn selbige eine Zeitlang darinn gelegen hat, nimmt man sie, und drückt den Saft davon heraus, doch so, daß die Citrone noch ganz bleibt, und nicht allzusehr gequetschet wird. Dann werden so viel Eierdotter, als die Stärke des Muses erfodert, in einem Näpfchen mit etwas Wein abgequirlet, der übrige Wein dazu gegossen, und beständig umgerührt, bis er über dem Feuer genugsam dick gekocht ist. Endlich wird obengedachte Citrone in die Mitte einer Schüssel gesetzt, und das Mus darüber angerichtet, welches man mit Zucker bestreut, und mit geschnittenen und gerissenen Citronenschalen garniret.

Citronen-Syrup. Auf ein Pfund Zucker, welcher fadenmäßig gesotten ist, wird der Saft von einer ganzen Citrone gedruckt, und mit dem Zucker zu Syrup gekocht. Man kann davon mit Wasser eine kühlende Limonade machen. Dieser Syrup ist auch ein gelindes lösendes Brustmittel.

Citronen-Zucker. Aus den äußern Citronenschalen, welche auf einem Reibeisen gerieben worden, wird der Saft mittelst einer Presse ausgedrückt, und in diesem Saft ein Pfund pulverisirter feiner Canarienzucker über

gelindem Feuer, ohne Aufwallen, zerlassen, worauf man deu Zucker wieder trocknet, und in Papier wickelt. Dieser ausgetrocknete Zucker wird mit dem erstern ausgepreßten Safte abermals befeuchtet oder nur besprenget, und hernach wieder getrocknet, und in Papier gewickelt. Endlich wird auf diesen Zucker der öligte Saft aus frischen Schalen von 10 oder 12 Citronen mit den Fingern gedruckt, und solchergestalt ein wohlriechender und kräftiger Citronenzucker bereitet, den man in einem wohlverwahrten Gefäß aufhebet, und zur angenehmen Versüßung unterschiedener Getränke brauchet.

Die in Zucker eingemachte trockene Citronenschalen sind der **Citronat**, welcher den Magen stärkt, und Blähungen treibt. Der **grüne Citronat**, den wir an den Speisen gebrauchen, wird in **Italien** und den südlichen Provinzen von **Frankreich** eingemacht, und in Fässern zu uns gebracht. Erhält man ihn flüßig, und wünscht ihn zu trocknen, so wird Zucker recht dick gekocht, und man nimmt den Citronat aus seiner Brühe, läßt ihn in den frischen Zucker einmal aufsieden, hebet alsdenn das Gefäß vom Feuer, nimmt den Citronat heraus, läßt den Zucker etwas erkalten, und rührt ihn sodenn an den Seiten des Gefäßes beständig herum, bis er weiß wird. Darauf wird der Citronat hineingethan, und fleißig umgerührt, und, wenn sich der Zucker dick angesetzt hat, herausgenommen, und auf ein Blech gelegt, so trocknet er von selbst.

Die **Citronenkerne** sind ein wurmtreibendes Mittel bey Kindern, sonderlich gegen die Ascariden. Man zerquetschet 12 oder 15 Kerne in acht Loth Kuhmilch, thut etwas Zucker hinzu, kocht sie, und drückt dann die Milch durch. Diesen Trank giebt man drey und mehrere Tage hintereinander, des Morgens nüchtern.

Die

Die Limonien sind auch Arten von Citronen, und man hat davon ebenfalls süße und saure Früchte. Die letztern sind saurer als die gemeine Citrone; sonst haben sie mit derselben einerley Würkung.

5) Saure Kirschen.

1) **Frühzeitige Zwergkirsche.** Cerise nain precoce. Sie ist klein, rund, an beyden Enden breitgedruckt. Die Haut ist hart, und hellroth, wird aber ziemlich dunkel, wenn die Frucht vollkommen zeitig ist. Das Fleisch ist weiß, und etwas trocken, und wird ein wenig röthlich, wenn die Frucht sehr reif ist. Der Saft ist sehr sauer. Die Kirsche ist aber doch schätzbar, weil sie zu Ende des May, oder zu Anfang des Junius, vor allen andern Stein- und Kern-Früchten reift. Sie wird zum Nachtisch aufgesetzt. Man macht auch Compoten daraus, oder legt sie in Zucker ein.

2) **Gemeine rothe saure Kirsche. Amarelle. Weichselkirsche.** Der gemeine Kirschbaum, der in den Weinbergen und Obstgärten, ohne Pflege und Wartung, von den Steinen aufgeht, hat viele Varietäten, deren Früchte an Größe, Geschmack, und Zeit der Reife sehr voneinander unterschieden sind. Denn es giebt kleine, mittelmäßige, aber wenig große Früchte. Man findet herbe, bittere, saure, und angenehm säuerliche. Die letztern nennen die **Franzosen** Aigrelets oder Aigredoux. Sie sind übrigens rund und hellroth, wie die sauern, die man besonders **Morellen** oder Amarellen nennet. Einige reifen zu Ende des Julius, andere erst im September.

3) **Bouquetkirsche.** Cerise a bouquet. Sie hat den Namen, weil mehrere Früchte an dem nemlichen Stiel

Stiel sitzen. Sie sind rund, an beyden Enden breitgedruckt, und von ungleicher Größe. Jede Kirsche ist am Stiel mit einem Nerven oder kleinen platten Faden befestiget, welcher aus dem innern Rand am Ende des Stiels kommt. Die Kirschen stehen dicht aneinander, und sind auf der Seite, wo sie sich einander berühren, eingedruckt, aber nicht zusammengewachsen. Jede Kirsche hat ihren Kern vor sich, der weis ist. Die Haut ist etwas hart, hell, und lebhaft roth. Das Fleisch ist weis, und der Saft etwas zu sauer, daher diese Frucht nicht anders, als in Compoten oder in Zucker eingemacht, zu genießen ist. Sie zeitiget in der Mitte des Junius.

4) **Späte Kirsche. Allerheiligen oder St. Martins-Kirsche.** Cerise tardif, de la Toussaint, de la St. Martin Sie ist rund, gegen den Stiel zu breitgedruckt, und auch etwas auf einer Seite der Länge nach. Oefters zeigt sich auch eine sehr deutliche Rinne vom Kopf bis an den Stiel. Die Haut ist hart, und fast hellroth. Das Fleisch ist weis, und spielt etwas weniges ins röthliche. An den Kanten vom Stiel ist sie sehr roth. Der Saft ist sehr sauer. Diese Kirsche reifet im September.

5) **Schwarze saure Kirsche. Weinkirsche. Deutsche** *Griotte*. Sie ist gros, rundlich, dunkel braunroth, und fast schwarz. Das Fleisch ist dunkelroth. Der Saft häufig, und nach Unterschied der Sonnenhitze und des Erdreichs bald angenehm säuerlich, bald ziemlich sauer. Diese Kirsche reifet in der Mitte des Julius.

6) Johannisbeeren. Zeitbeeren.

Rothe Johannisbeeren. Groseilles à grappes. Sie haben eine schönrothe durchsichtige Haut, und einen

häufigen etwas wenig roth gefärbten Saft von einem angenehmen säuerlichen Geschmack, wenn die Früchte recht reif sind. Man isset sie roh mit oder ohne Zucker, und sie sind recht kühlend, und in hitzigen Krankheiten vortreflich. Die Häute sind unverdaulich, daher muß man solche wegwerfen. Man macht die Johannisbeeren mit Zucker ein; man verfertiget Sulzen oder Geleen, Compoten, Conserven, Syrup, und Pasten davon, welche allesammt erquickende Speisen sind. Man giebt den Kirschconfituren mittelst der Johannisbeere einen erhabenen Geschmack, und man versüßet die Confituren von Johannisbeeren mit Himbeeren.

Die weiße Johannisbeeren schmecken saurer, als die rothen. Die schwarzen Johannisbeeren, Alantbeeren, sind herbsauer, und von wiedrigem Geruch. Sie werden nicht zur Speise gebraucht.

Vierte Classe.

Herbe Speisen.

Alle unreife Früchte, insbesondere aus den beyden vorhergehenden Classen, sind herbe und zusammenziehend, und wegen der Grobheit ihrer rohen und nicht genug durchgearbeiteten Theile, und wegen ihrer starken Neigung zur Gährung, den Menschen ungesund und schädlich. Es giebt aber auch Früchte, welche selbst, nachdem sie gehörig reif geworden, einen herben, zusammenziehenden, oder gar styptischen Geschmack behalten, der entweder mit einer ekelhaften Süßigkeit oder mit einer groben Säure vermischt ist. Von diesen Früchten will ich jetzt reden. Niemand, der einen etwas feinen Geschmack hat, achtet diese Früchte. Wenigstens isset man sie wegen des unangenehmen Eindrucks, den sie auf die Zunge machen, nicht leicht roh, und überlässet sie gern den gemeinen Volk, dessen harte Zungennerven einen starken Reitz nöthig haben. Obgleich die meisten dieser Früchte einen mildern Geschmack annehmen, wenn sie teigigt oder etwas faul zu werden anfangen; so pflegt man sie doch mehrentheils durch allerhand Zubereitungen mit Zucker dazu geschickt zu machen, daß man sie als Beyessen zum Braten und zu andern Speisen genießen, oder als Arzney gebrauchen kann. Sie würken als heftig zusammenziehende, stärkende, und stopfende Mittel, und haben sich daher in den schleimigten Brustkrankheiten, im gedunsenen Zustande, in Blutflüssen, Durchfällen, und Ruhren, ein großes Lob erworben. Man verordnet sie zu diesem Ende entweder gedörret, oder auf unterschiedene Art mit Zucker bereitet. Allein man kann auch

auch mit diesen Früchten großen Schaden anrichten, wenn man sie in benennten und andern Krankheiten brauchen lässet, ohne vorher die Gedärme hinlänglich gereiniget, und die Verstopfungen der Gefäße gehoben zu haben. Ein behutsamer und vernünftiger Gebrauch derselben ist daher nothwendig, und dann auch heilsam. Da die hieher gehörigen Früchte alle auf einerley Art, jedoch nach dem Grade ihrer Herbigkeit und groben Säure mehr oder weniger h. ftig würken, so ist nicht viel an der Wahl dieser oder einer andern von den herben Früchten gelegen, sobald es auf ihren Arzneygebrauch ankommt. Ich werde daher, um nicht unnöthige Wiederhohlungen machen zu dürfen, in der Beschreibung der einzelnen Früchte dieser Art nichts weiter von ihren medicinischen Würkungen sagen. Nur dieses muß ich noch erinnern, daß der lange Gebrauch dieser Früchte sehr viel zu Erzeugung des Steins in stillsitzenden und dickschleimigten Körpern beytragen kann. Denn diese Früchte haben viel grobe Säure und viel Erde, zwey Materien, woraus nach den Erfahrungen und Versuchen der Aerzte mehrentheils der Stein im menschlichen Körper zusammengesetzt ist.

1) Herbe Birnen.

1) **Wilde Birn. Holzbirn. Feldbirn. Würgebirn. Strengling.** Etranguillon. Angoise. Der Baum wächst wild in den Feldern und Wäldern. Die Frucht ist klein, rund, grün, am Stiel eingedrückt, und auf einem kurzen Stiel befestigt. Sie kann wegen ihres herben sauern Safts, womit sie beynahe die Kehle zuschnüret, nicht roh gegessen werden. Der Landmann macht aber Backobst, oder kocht Mus oder Birnensaft, oder bereitet einen Eßig oder Branntwein daraus.

2) Cla

2) **Claretenbirn.** Diese und folgende Birn-Sorten sind von zahmen Bäumen. Die Frucht ist mehr rund, als länglich, und fast einem Herz ähnlich. Oft ist ihre Figur sehr unordentlich, und mit tiefen Narben und Höckern verunstaltet. Das Blütauge sitzt in einer weiten Grube, so wie der Stiel in einer kleinen Vertiefung. Letzterer wird ohnweit der Frucht ausserordentlich dick, und bekommt daselbst einen starken Knoten. Die Haut ist grob, jedoch nicht sehr hart. Von Farbe ist sie gelb, und an der Sonnenseite etwas röthlich. Ueberdem ist sie mit vielen dunkelbraunen Puncten bezeichnet. Die Krüppel aber und Misgeburten, worinn diese Birn häufig ausschlägt, weichen eben so sehr von der Farbe als Gestalt ab. Das Fleich ist weis, fest, körnigt, brüchig. Der Saft ist in Menge vorhanden, und hat anfänglich einen süßlichen zuletzt aber herben zusammenziehenden Geschmack. Daher taugt diese Birn nicht zum Roheßen, sondern man macht sie in Senf ein. Sie zeitiget zu Ende des Septembers, wird aber erst in der Mitte des Octobers zum Gebrauch tüchtig.

3) **Kramerbirn. Hökerbirn.** Poire de mercier. Eine große lange Frucht, welche, wenn sie reif ist, an der Sonnenseite braunroth, an der andern aber gelblich grün wird. Ihr Fleisch ist fest, und ist wegen des herben Safts kaum zu essen, es sey denn, daß sie sich angesteckt habe. Sie muß so lange am Baum hängen bleiben, bis die Kälte eintritt; alsdenn ist sie eine unvergleichliche Birn zum Backen und zur Conserve.

4) **Haselbirn. Doppelte Rietbirn.** Eine schöne, große, und lange Frucht, deren Haut etwas rauh ist, und an Farbe der Rinde an der Haselstaude ziemlich gleich sieht. Ihr Fleisch ist etwas fest. Sie hat aber, wie die vorige, einen herben Saft, und ist zu eben dem Gebrach dienlich.

5) Winterbonchretien. Eine schöne Frucht von aussen, aber desto schlechter von innen. Sie ist blasgrün und gelblich, und hat braune Puncte. Sie kommt aber in unserm Clima selten zur Reife, es sey denn ein sehr guter und heißer Sommer. Sie wird im October reif, und dauert bis in den Januar. Sie taugt blos zum Kochen.

6) Catillac. Eine große meistens wie eine Quitte geformte Birn, mit gleichsam abgestumpfter Spitze. Die Haut ist gelb, an der Sonnenseite bräunlichroth. Das Fleisch ist hart, und der Saft strenge. Sie bleibt von Weynachten bis in den May gut, und ist unter allen Winterbirnen am besten zu kochen und zu braten.

7) Pfundbirn. Graue Reckenbirn. Poire de livre. Gros bateau gris Sie ist sehr groß, so daß jede insgemein ein Pfund und noch darüber wiegt. Sie ist, gegen ihre Dicke, nicht gar lang, und hat eine rauhe grobe Haut, die an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern aber blas ist. Ihr Stiel ist sehr kurz, und das Auge ziemlich ausgehölt. Zum Roheßen taugt sie niemals; zum Kochen, Braten, und Einmachen aber ist sie vom November bis in den Januar gut.

2) Herbe Aepfel.

1) Holzapfel. Ist die weißröthliche unten ausgehölte Frucht vom wilden Apfelbaum. Er schmeckt zu herbe, als daß man ihn roh essen könnte. Er giebt aber, wenn man ihn im October leset und presset, einen Saft, woraus man Most, noch besser aber einen guten Eßig, machen kann. Man pflegt ihn auch auszutrocknen und zu dörren, um ihn vom Gesinde unter gutem andern getrockneten Obst verspeisen zu lassen. Man macht auch

Branntwein daraus. Diejenigen Aepfel, aus deren Saft der Cider oder Aepfelwein bereitet wird, sind Früchte von solchen Bäumen, die man aus den Kernen des wilden Apfelbaums in den Baumgärten ziehet, ohne sie zu pfropfen. Sie heißen **Wildlinge** oder **Cideräpfel**, und haben mehrentheils eine gelindere Säure. Alle andere zahme Aepfel und Birnen sind von Pfropfbäumen.

2) **Franzapfel.** Pomme de Francatu. Er ist ziemlich groß. Die Haut ist glatt, gelb, und an der einen Seite hellroth. Das Fleisch ist fest und saftig, aber der Saft schmeckt anfänglich herbe, und nimmt erst, wenn die Frucht lange gelegen hat, einige Süßigkeit an. Der Apfel hält sich lange, und dauert oft beynahe ein Jahr. Er wird im November reif.

3) **Castanienapfel.** Pomme de Chataigner ou de Matrange. Er ist mittelmäßig groß, länglich, und hart, und hat einen herben Geschmack wie wilde Castanien. Er ist in aller Absicht schlecht.

3) Quitte.

Pyrus Cydonia L. Der Baum wächst auf der Insel **Creta**, in **Italien**, und an den steinichten Ufern der **Donau** wild. Sonst wird er in allen Ländern von **Europa** in den Gärten gezogen. Die Frucht ist mehr oder weniger länglich rund und eckig, und heist, nachdem ihre Figur mehr Birn- oder Apfelförmig ist, bald Quittenbirn, bald Quittenapfel. Alle Früchte haben einen Nabel, und neben diesem winklichte Erhöhungen. Der Stiel ist kurz Die harte, glatte, und schön citrongelbe Haut ist mit einer bald mehr bald weniger dichten weißgraulichen Wolle überzogen, die sich gerne abwischen läst. Die Frucht hat einen sehr starken, angenehmen, und

und erquickenden Geruch. Das Fleisch ist saftig, aber hart und steinigt, und von herben zusammenziehenden Geschmack. Daher wird diese Frucht nicht roh gegessen, sondern in Stücke geschnitten und getrocknet, da sie denn an Geschmack milder wird, und gekocht eine gute Speise abgiebt. Insbesondere wird die Frucht von dem Portugiesischen breitblätterichten Quittenbaum durch das Kochen oder Verdampfen an Farbe schön purpurroth, und an Geschmack weicher und süßer; daher man sie auch den übrigen Sorten vorziehet. Ausser denen Würkungen, welche die Quitte mit andern zusammenziehenden Früchten gemein hat, ist sie auch wegen des ihr eigenen Geruchs, herzstärkend. Die in Zucker eingemachte Quitten, der eingekochte Quittensaft oder Most, das Quittenbrod, welches ein aus Quitten, Eyweiß, Zucker und wohlriechenden Wassern bestehendes trockenes Confect ist, und der Quittenwein sind ganz angenehme stärkende und zusammenziehende Mittel.

Die weißen Quittenkerne, die in einer gelben Schale eingeschlossen sind, haben vielen Schleim in sich, der sich durch das warme Wasser ausziehen lässet, und der unter dem Namen des Quittenschleims sowohl innerlich als äusserlich als ein gutes linderndes, erweichendes, erschlaffendes, versüßendes, und die Schärfe einwickelndes Mittel gebraucht wird.

4) Moosbeere. Sumpfbeere.

Vaccinium Oxycoccos. L. Sie heißt auch noch Krähenbeere und Rauschgrün. Der Strauch wächst in den sumpfigten Gegenden der Nordischen Länder. Die Beeren sind von der Größe einer kleinen Erbse, meistens scharlachroth, und mit einem purpurfarbenen kreutzförmigen Nabel versehen, hie und da gelbgrünlicht geflekt.

Das Mark ist weich, weißgrünlich, und von herbsauerm Geschmack. Diese Beeren werden nicht roh gegessen. Man macht sie aber in Zucker ein, oder bereitet einen Wein davon, oder isset sie in Torten gebacken. Sie werden im Julius und August reif, und sind so dauerhaft, daß sie sich den ganzen Winter unter dem Schnee erhalten.

5) Rothe Heidelbeeren. Preußelbeeren.

Vaccinium Vitis Idaea. L. Man nennt sie auch Kronsbeeren, Hölperlebeeren, Steinbeeren, Reusch. Der Strauch wächst in allen sumpfigten Orten der gebürgigten Gegenden Deutschlands und der Schweitz, vornemlich in Thüringen, auf dem Harz, in Schwaben, Elsaß, Sachsen, Böhmen. Die Beeren sind roth und sehr fleischigt. Sie reifen im August und September. Sie werden, weil sie sehr herbsauer schmecken, nicht roh gegessen. Dagegen macht man aus denen in Zucker eingemachten Beeren eine Delicatesse, und isset sie zum Braten. Wenn man den ausgepreßten Saft dick einkocht, und ihn zum Gebrauch verwahret, nachher etwas davon mit Wein verdünnet, und mit Zucker und Zimmt würzet, so hat man eine vortrefliche Tunke zum Braten. Man backt auch diese Beeren in Torten. Man macht sie in Eßig ein. Man bereitet einen Wein davon.

6) Berbersbeere. Weinnägelein. Saurach.

Sie heißt auch Berberize, Sauerdorn, Erbsel, Erbshöfen, Weinschädling, Weinschierling, Eßigdorn, Salsendorn, Versig. Die Staude wächst allenthalben wild, und wird auch in den Gärten gezogen. Die Frucht steht in Trauben bey einander, an den Enden zugerundet, mit einem sehr dünnen Stiel am Kamm befestiget, und endiget sich mit einem kleinen schwarzen weit hervorstehenden

stehenden Nabel. Sie ist der Länge nach breitgedruckt. Die Haut ist hart, glatt, glänzend, anfänglich grün, hernach schönroth, und fällt, wenn die Frucht recht vollkommen zeitig ist, ins Violette. Das Fleisch ist sehr schmelzend und hellroth. Der Saft ist häufig, aber so herbsauer, daß die Frucht nicht roh gegessen werden kann. Die Kerne sind lang, sehr hart, hellbraun, an beyden Enden schwarz, und von herbem Geschmack. Die Frucht reifet im September. Da ihre Säure durch das Kochen und durch die Vermischung mit Zucker sehr gemildert wird, so macht man für Kranke sehr angenehme und erquickende Confituren daraus. Man dörret auch diese Beeren. Denn muß man sie aber so lange am Stock lassen, bis sie der Reif ein paarmal getroffen hat. Gedörret werden sie schwarz, und halten sich etliche Jahre. Der Landmann kann auch den frischen Saft statt des Citronensafts brauchen. Man brennet auch aus den gegornen Beeren einen Brantwein.

7) Mispel.

Der Baum, Mespilus germanica, Nefflier, wächst sowohl in den südlichen Ländern **Europens**, als auch in **Deutschland**, **Frankreich**, **England**, **Holland**, und in der **Schweitz**, nicht nur in den Gärten, sondern auch hie und da wild. Die Frucht ist von der Größe eines kleinen Apfels, spindelförmig, hat oben eine mit fünf Spitzen versehene Crone, ist von Farbe braunroth, und mit Wolle bedeckt. Die Haut ist zart, das Fleisch aber hart und von herbsauerm zusammenziehenden Geschmack. Wenn man die Frucht so lange am Baume läßt, bis sie durch einige Nachtfröste mürbe gemacht worden, und wenn man sie denn im November abbricht, und noch einen Monat lang in einem reinen Tuche oder auf Stroh an einem trocknen Ort liegen läßt, daß sie weich und tei-

gigt wird; so erlangt sie einen weinsäuerlichen Geschmack, und kann roh gegessen werden. Besser aber schmeckt sie, und ist auch gesünder, wenn man sie mit frischer Butter, Wein, und Zucker dämpfet. Bey dieser Zubereitung muß unten das Knöpfgen des Stiels, und oben die Spitze der Crone abgeschnitten werden. Man macht sie auch in Zucker ein.

8) Sorbenbeere. Speirling. Eschrize.

Sorbus domestica L. Franz. Sorbier ou Cornier domestique. Sie heist auch Eibischbeere, Arlesbeere, Arlskirsche, zahme Vogelbeere, Speerbirn, Sporbeere, Spierapfel, Adelesche. Den Baum findet man gemeiniglich nur in den wärmern Gegenden von Europa, doch auch hin und wieder in Deutschland und in der Schweitz, wild wachsend. Er unterscheidet sich in manchen Stücken von dem wilden Sorbenbaum, dessen Früchte man gemeine Vogelbeeren, Ebereschen, Quitschbeeren nennet, und die man lediglich den Vögeln überlässet. In Frankreich und Italien ziehet man den zahmen Sorbenbaum häufig, und setzt daselbst seine Früchte zum Nachtische auf; und man hat fast, wie von den Aepfeln und Birnen, in Ansehung der Größe, Figur, und Farbe der Früchte verschiedene Sorten von demselben, welche sich nicht durch den Saamen, sondern nur durch Ableger oder Pfropfreiser fortpflanzen lassen. Die Frucht sieht bald einer Muscatellerbirn gleich, bald hat sie die Gestalt eines kleinen Apfels. Sie hat eine gelbe mehr oder weniger mit Roth vermischte Farbe, ein gelbes Fleisch, und einen herbsauern Geschmack. Sie wird nicht ehe eßbar, als bis man sie eine Zeitlang hat liegen, und teigigt werden lassen. Alsdenn wird sie gekocht, und mit Zucker gesotten. Einige beitzen sie in Honigwasser ein, wie die Italiäner mit den Mispeln zu thun pflegen, und erhalten dabey den Vortheil, daß sie nicht so lange auf

auf das Teigwerden warten, noch den halben Theil durch das Verfaulen verlieren dürfen, sondern dieselbe frisch aus der Beitze, wenn sie einige Wochen darinn gelegen, genießen, und das ganze Jahr ohne Verlust erhalten können. Auf diese Weise wird auch durch die Süßigkeit des Honigs der herbe Geschmack dermaßen gemildert, daß die Frucht recht schmackhaft und delicat wird, und den armen Landmann zur Speise dienet. Man kann auch durch die Gährung eine Art von Cider und einen guten Branntwein aus dieser Frucht bereiten.

9) Mehlbeere.

Crataegus Aria L. In Schweden Oxel, in der Schweitz Thelsbirle. Der Baum wächst fast allenthalben in Europa, besonders in den kältern Gegenden, in Deutschland, England, Schweden, und in der Schweitz, in den Wäldern wild. Die Beeren sind eyrund, roth, mehlicht, süß mit einiger Herbigkeit. Sie werden späte reif, und nicht ehe, als bis einige Fröste darüber gekommen, und die Blätter abgefallen sind. Man kann durch die Gährung einen Branntwein davon machen.

10) Darmbeere. Elsbeere.

Crataegus torminalis. Auch Meelbeere, Adlasbeere, Elschbirle, Areßel, Eschrößel genannt. Der Baum ist der Darmspeyerling oder ahornblätterigte Speyerbaum, Franz. Sorbier torminale. Alizier, und wächst in Burgund, England, Deutschland, und in der Schweitz wild. Die Frucht ist rundlich, wie die große Hagedornbeere gestaltet, braun, mit weißen Puncten. Sie wird im October reif. Wenn sie soll moll, und eßbar, und weniger zusammenziehend sauer seyn, muß sie, wie die Mispel, eine Weile gelegen haben. Man kochet an einigen Orten ein Mus davon.

11) Weißdorn. Gemeiner Hagedorn.

Crataegus Oxyacantha. Meeldorn. Möllerbrod. Unsrer lieben Frauen Brünlein. Franz. Epine blanche. Noble Epine. Aubepine. Es ist die Frucht eines in allen Europäischen Ländern wild wachsenden stachelichten Strauchs oder Baums. Sie reifet im Herbst, und ist alsdenn roth, und enthält ein gelbes, strenges, süßes, mehlichtschleimigtes Fleisch, und einen oder zween Saamen. Das gemeine Volk isset sie roh. Man macht auch durch die Gährung eine Art Wein davon.

12) Welsche Azarole.

Crataegus Azarolus. Franz. Azerolier. Der Baum wächst in Italien, Languedoc, und der Levante wild, in England und Deutschland wird er in den Gärten gezogen. Die Frucht ist rundlich, roth, und fast so groß als eine gemeine Mispel; sie hat einen säuerlichen etwas zusammenziehenden Geschmack, und enthält drey oder fünf Saamen, welche einzeln in besondern Fächern liegen. Sie wird in den Ländern, wo der Baum wild wächst, hochgeachtet, und sowohl roh, als auch in Zucker eingemacht, gegessen.

14) Hagebutten. Wiepen.

Es sind die Früchte der wilden Rose, (Rosa canina.) welche überall an Hecken und Zäunen wächst. Man genießet sie entweder in Zucker eingemacht, oder gedörret, nachdem in beyden Fällen vorher die Steine herausgenommen worden. Die gedörreten werden zur Suppe gekocht, oder, mit großen Rosinen und Wein gesotten, zum Fleisch gespeiset, oder in Torten gebacken, oder zum Trank mit Wasser abgekocht, und mit Zucker versüßet. Man verordnet dergleichen Trank vornemlich in Blutflüssen und Durchfällen, wo man zusammenziehen und

stopfen will. Die Hagebutten blähen sehr. Die Zuckerbecker nehmen die Früchte von der rauhen Rose, (Rosa villosa) deren Blätter auf beyden Seiten etwas wolligt sind, und wovon die Frucht viel größer, und mit kleinen Stacheln besetzt ist.

14) Cornelkirsche.

Cornus arborea. Sie heißt auch Ziserle, Kurbeere, Ruhrbeere, Dörling, Thierlein, Dierlize, Heerlize, Hornkirsche, welsche Kirsche. Der Strauch wächst wild in den Gehölzen und Waldungen der gemäßigten Deutschen Länder. Er wird aber auch in den Weinbergen und Gärten gezogen. Nach Unterschied des Standes und Bodens behält er bald die Gestalt eines Strauchs, bald wird er zu einem mittelmäßigen Baum. Die wilde Pflanze ist von der zahmen gar nicht unterschieden. Die Früchte erscheinen entweder einzeln oder Büschelweise. Sie haben die Gestalt einer kleinen Olive, und sind abwechselnd, wie ihr Kern, bald länger und dünner, bald dicker, kürzer, und fleischigter, doch aber gegen die Größe des Kerns insgemein weniger fleischigt. Auf der Spitze jeder Frucht ist eine kleine Vertiefung. Die unreife Frucht ist grün, im August und September aber, da sie zeitiget, ist sie glänzend, bald hell- oder Zinnoberroth, bald röthlich, dunkler, und blutroth, mit einem farbigen Fleische, das von einer ungemein feinen Haut bedeckt ist. Einige Früchte haben eine wachsgelbe oder mehr blasse und weiße Farbe. Je reifer, weicher, oder teigiger das Fleisch wird, desto angenehmer wird der Geruch, und der bey der unreifen Frucht sehr herbe, austrocknende, und zusammenziehende Geschmack wird milder, und zwar angenehm säuerlich und etwas süß. Sie muß aber recht reif und teigigt werden, wenn ihre Herbigkeit gedämpft, und milder werden soll. Diese Frucht ist wegen ihrer zusammenzie-

menziehenden und stärkenden Eigenschaften vor Alters sehr zur Arzney gebraucht worden. Jetzt liebt man sie noch als eine Speise. Die unreifen grünen Früchte werden mit Lorbeerblättern und Fenchelsaamen in Salzwasser eingelegt, und nach Art der Oliven gegessen. Die reifen weinsäuerlichen macht man in Zucker oder auch in Honig ein. Man bereitet auch durch die Gährung einen Wein von diesen Früchten.

15) Schlehe. Schwarzdorn.

Prunus spinosa L. Franz. Prune sauvage Der Strauch wächst allenthalben in Europa auf sonnichten Hügeln wild. Die Früchte sind kugelrund, klein, und, wenn sie reif sind, schwarz, und mit einem blaulichen Staube bedeckt. Sie haben einen runden harten Stein, und ein saftiges, grünes, sehr saures und zusammenziehendes Fleisch. Sie werden im Herbste reif, und haben alsdenn ohngefähr die Größe einer kleinen Flintenkugel. In einem guten Boden werden sie so groß wie eine saure Kirsche. Von armen Leuten werden sie entweder roh, oder abgebacken und gebrühet, gegessen. Man vermengt sie in abgekochten und kalt gewordenen Eßig mit Zimmt und Nelken, und legt sie zu einem Wintersalat ein. Man macht sie ferner mit Zucker oder mit Senf ein. Die Engländer bereiten aus ihrem Safte mit Aepfelmost und Branntwein ein Getränk, das sie Oporto oder Rumpunk nennen, und dessen sie sich auf den Schiffen mit Nutzen bedienen. Auch geben diese Früchte, wenn man sie roh oder gedörret mit einem guten Wein oder frischen Most zusetzet, und damit gähren lässet, einen sehr angenehmen, wohlriechenden, haltbaren, und nicht so leicht berauschenden Wein. Endlich sind diese Früchte noch ein kräftiges und vortrefliches Mittel, die zähen Weine zu verbessern.

Fünfte Classe.

Süßbitterliche Speisen.

Einige Pflanzen, deren Bitterkeit geringe ist, und sich durch Kochen noch mehr mildern läst, sind zwar nicht als delicate aber doch als solche Speisen in den Küchen aufgenommen worden, welche die Zahl der Salat- Kohl- und Suppen-Kräuter auf eine vortheilhafte Art vermehren. Einige derselben haben zugleich etwas gelinde gewürzhaftes oder aromatisch-balsamisches mit dem bittern Wesen vermischt, und diese haben mehr erwärmende, reitzende, stärkende Kräfte. Sonst haben alle unter dieser Classe gehörige Speisen das miteinander gemein, daß sie wegen ihrer Bitterkeit den Magen gelinde stärken, die Blähungen etwas abtreiben, die Verstopfungen der kleinen Gefäße eröfnen, den Schleim aus dem Blute durch den Urin und gelinden Schweiß ausführen, und auf diese Weise das Blut reinigen. Man bedient sich daher derselben, vornemlich im Frühjahr, als Blutreinigender Speisen, gegen scorbutische, gichtische, hypochondrische, und asthmatische Zufälle. Einige dieser bitterlichen Speisen haben sich als medicinische Speisen einen großen Ruhm erworben, und bey diesen werde ich in der Beschreibung umständlicher seyn, als bey denen, die zu wenig bitter und zu wäßerigt sind, als daß man andere als blos erfrischende Würkungen von ihnen erwarten kann. Diese letztern werde ich nur kurz anzeigen.

1) Cichorie. Wegwart. Hindläuft.

Cichorium Intybus L. Franz. Chicorée. In der Küche braucht man die Garten-Cichorie, weil sie weniger

ger bitter ist, und größere und nicht so rauhe Blätter hat, als die wilde Cichorie; welche letzte zur Arzney besser ist. Die Wurzel hat ein süßes Fleisch und bitteres Mark. Wenn man sie zur Speise brauchen will, schabet man sie ab, schneidet sie der Länge nach entzwey, nimmt das Mark oder den Kern heraus, schneidet die Stücken nochmals in der Länge dünn wie Nudeln, und kocht sie entweder in Suppen, oder über Fleisch und Hünern, oder man behandelt sie, wie die Scorzonerwurzel, und macht eine Brühe von gesottenem Wasser, Eierdottern, und zerlassener Butter, mit Muscaten gewürzt, darüber; oder man bereitet sie, nachdem sie in Wasser abgesotten worden, mit Baumöl, Eßig, Pfeffer, und Salz zum Salat. Zu letzterm Behuf braucht man im Frühjahr die zarten und klein geschnittenen Sprößlinge, und im Sommer die Blätter. Man verwahrt auch die gegen den Winter ausgegrabenen Wurzeln, mit sammt dem daran befindlichen jungen Kraute, im Keller und im Sande, und braucht sie nicht ehe zum Salat, als bis das Kraut gelb geworden. Das Cichorienkraut läßt sich den ganzen Winter hindurch als ein gesunder Salat erhalten, wenn man im späten Herbst ein Fäßchen nimmt, solches mit guter Erde und den halben Theil Flußsand vermischt anfüllet, auf allen Seiten, wie auch im Boden, Löcher, eines Fingers groß, einbohret, und vor jedes Loch eine Cichorienwurzel legt, so daß der Keim gerade vor ein Loch zu liegen kommt. Das Gefäß wird mit einem Deckel belegt, und die Erde in einiger Feuchtigkeit in der warmen Stube unterhalten. Die Wurzeln treiben alsdenn bald zu den Löchern heraus, und man kann das Kraut öfters abschneiden und verspeisen.

Die Cichorienwurzel ist eine vortrefliche Arzney, die desto schätzbarer ist, da sie gelinde und ohne sonderlichem Reitz würket. Sie hat ungemein eröfnende, reini-

gende, schleimzertheilende, und gelinde stärkende Kräfte. Darum giebt man sie gern in Verschleimungen der Brust und des Magens, und in denen von schleimigten Verstopfungen herrührenden Krankheiten der Leber, Milz, und Nieren. Am besten läst sie sich in Suppen und Tränken brauchen. Für Brustkrankheiten hat man sie trocken mit Zucker überzogen. Geoffroy hat lange anhaltende und hartnäckige Fieber durch den langen Gebrauch des Salats von Cichorienblättern heilen gesehen, und van Swieten hat mit einem starken Cichoriengetränke hartnäckige Gelbsuchten geheilet. Die Wurzeln kommen zu Hoffmanns eröfnenden Brühe, zu Lowers blutreinigenden Habertrank, und zu Geoffroys Krampfstillenden Tisane. Ihr jetziger allgemeiner Gebrauch zum Caffee ist nicht zu tadeln; man muß nur von demselben nicht die großen Arzneykräfte der rohen Wurzeln erwarten. Denn da durch das Rösten die gummichten Theile, in welchen das süßbitterliche Wesen steckt, etwas verändert, und scharfölig gemacht worden, so können sie daher nicht mehr auf eine seifenhafte Art zertheilen, eröfnen, und das Blut reinigen. Die gerösteten Cichorien stärken den Magen gelinde, und treiben die Blähungen. Das ist alles, was sie leisten können. Da sie aber sonst ganz unschädlich sind, so sind sie allerdings recht gut, die Stelle des levantischen Caffee bey denen zu vertreten, welche den letztern nicht vertragen können. Ob nun gleich der Cichoriencaffee nicht die Fehler des levantischen Caffee hat, so hat er doch auch ganz und gar nicht seine Tugenden; und man muß daher in dem Lobe des einen oder andern Caffee nicht zu weit gehen. Nachdem man die vom Kraute abgeschnittenen Wurzeln gewaschen, geschabet, würflicht geschnitten, in der Luft getrocknet, und endlich gelinde gedörret hat, werden sie zu Pulver gemahlen, und mit Caffee und Cacao vermischt in Wasser gesotten. Man nimmt entweder zwey Drit-

tel

tel levantischen Caffee und ein Drittel Cichorien, oder zwey Drittel Cichorien und ein Drittel halb ordinairen Caffee halb Cacaokerne.

2) Endivie.

Cichorium Endivia. L. Man hat vornemlich drey Sorten. 1) **Winter Endivie.** Franz. Chicorée blanche ou commune. Sie hat breite lange am Rande etwas eingekerbte Blätter, die auf der Erde herumliegen, und einen bitterlichen Geschmack, und einen gestreiften hohlästigen und gewundenen Stengel hat, der voll milchartigen Saft ist. 2) **Schmalblätterige Endivie.** Franz. Petite Endive. Sie unterscheidet sich von der vorigen nur darinn, daß sie weit schmalere Blätter hat, und an Geschmack bitterer ist. 3) **Krause Endivie.** Chicorée frisée. Sie hat größere Blätter, und solche sind rund gekräuselt, und voller Falten. Alle drey Sorten werden in den Gärten gezogen, und zur Speise gebraucht. Sie haben einerley Würkungen mit den Cichorien, und schmecken angenehmer. Sie geben einen kühlenden und erfrischenden Salat, den man auch in hitzigen Krankheiten verordnen kann. Man benimmt den Endivien ihre Bitterkeit dadurch, daß man die Blätter, wenn sie groß geworden sind, und die Pflanze noch in ihrem Boden steht, mit Bast zusammenbindet, und mit Erde bedecket. Will man sie geschwinde weiß haben, so stürzt man einen Topf darüber, und beschüttet denselben mit warmen Mist. Um den ganzen Winter hindurch Endivien zu haben, nimmt man sie, wenn es anfängt zu frieren, aus dem Erdboden heraus, verwahrt sie etwa 14 Tage an einem trockenen Ort, bis sie ziemlich welk werden, säubert sie alsdenn von allen verfaulten Blättern, bindet sie zu, und pflanzet sie in einem Keller oder Gewächshause in frischem Sande. Etliche Pflanzen aber legt man zu-

rück

rück an einem Ort, wo sie nicht erfrieren können, dünne voneinander; und wenn die gepflanzeten verzehret sind, nimmt man wieder einen Theil, und pflanzt sie im Sande. Auf solche Weise kann man sie bis Ostern haben. Ausser dem Gebrauch der Endivien zum Salat sind sie auch in erfrischenden Kräuter-Bouillons sehr zu empfehlen. Man kann sie auch als Gemüse kochen. Dazu nimmt man junge Endivien, putzet und waschet sie zwey bis dreymal sauber ab, und wenn sie denn ein wenig in Wasser gekocht haben gießet man das heiße Wasser ab, und kaltes darauf, drückt es dann aus, legt die Endivien in einen Tiegel oder in eine Caßerole schichtweise, so daß einigemal wechselsweise eine Schicht Endivien, und darüber eine Schicht geriebene Semmel oder in Butter gelbgeröstetes Mehl kommt, thut etwas Muscatenblüte, Pfeffer, und Butter daran, gießt Fleischbrühe darüber, und läßt es kochen, bis die Endivien weich, und die Brühe dicklich ist. Zuletzt thut man etwas Salz hinzu.

3) Löwenzahn. Pfaffenröhrlein.

Leontodon Taraxacum. Franz. Pisenlit. Sonst noch Butterblume, S ichblume, Französischer Salat genannt. Wir brauchen im Frühjahre die zuerst herauskommenden zarten Blätter zum alat. Diese Blätter sind länglicht, blasgrün, tief eingeschnitten, von etwas bittern Geschmack, und voll Milch. Die frischen Wurzeln haben eine bitterliche Milch, getrocknet aber haben sie unter einer schwärzlichen Haut ein weißes und süßes Mark. Aus den runden annoch fest zusammengeschloßenen Blumenknospen kann man im Frühjahr gute Capern machen, wenn man solche in ein Zuckerglas oder einen irrdenen Topf legt, guten Weineßig darüber gießt und sie eine Zeitlang stehen läst. Will man sie einma, chen, daß sie sich länger halten, und nicht verderben; so

so nimmt man zu einem Nößel guten Weineßig zwey Loth Salzgeist und zwey Quentchen Salz. Dieses vermischt man miteinander, und gießt es auf besagte Capern, welche ganz wohlschmeckend sind. Das Pfaffenröhrlein ist eine herrliche Arzney, und steht als ein schleimzertheilendes, reinigendes, und eröfnendes Mittel in gleichem Range mit der Cichorie. Man braucht im Frühjahre den aus den Blättern frisch ausgepreßten Saft, oder sonst die aus Kraut und Wurzel abgekochten Tränke, mit großem Nutzen zur Heilung der Gelbsucht, und zur Eröfnung der verstopften Eingeweide.

4) Rapunzel.

Rapunculus. Franz. Raiponce. Man hat zwey Sorten, welche bey uns auf den Feldern und in den Wäldern wild wachsen, um des bessern Geschmacks willen aber in den Gärten gezogen werden. Beyde Sorten haben länglichte weiße eines Fingers schmale Wurzeln, welche süßlich schmecken. Die Blätter sind schmal und spitzig, und liegen an der Erde ausgebreitet herum. Ihr Geschmack ist bitter. An der einen Sorte sind die Blätter gelblich, und die Stengel voll von Zweigen mit spitzigen schmälern Blättern, und purpurblauen Blumen. Man nennt sie Rüben-Rapunzel. Sie wird im Frühling gesäet, und im Sommer gebraucht. Die andere Sorte hat schwarzgrüne Blätter, und einen hohen Stengel mit graublauen gedrungenen Blumen, wie eine Aehre. Sie wird im Herbst gesäet, und heist Winterrapunzel, und dauert fast den ganzen Winter hindurch, wenn derselbe gelinde ist. Von beyden Arten braucht man Blätter und Wurzeln zum Salat, oder mit Fleisch oder in Suppen und Kräuterbrühen gekocht. Weil die Blätter im Winter, zumal wenn es Fröste ohne Schnee giebt, etwas bitterer schmecken, als im Frühling, so pflegt man

sie,

sie, ehe man sie zum Salat braucht, in heißem Wasser einzuweichen, und solchergestalt den Geschmack zu verbessern. Die Wurzeln taugen nur so lange zum Salat, als sie keine Stengel getrieben haben. Sie können zwar roh zum Salat gebraucht werden, allein man thut doch besser, wenn man sie vorher in siedendem Wasser aufwallen lässet, daß sie weich werden. Man kann sich auch Rapunzeln im Winter verwahren. Die Wurzeln werden zu dem Ende im Herbste ausgehoben, und nachdem die Blätter, doch ohne Verletzung der Herzen, dicht abgeschnitten worden, in den Keller eingelegt und begossen. Wenn sie nun ihre zarten Blätter hervorzutreiben anfangen, werden sie in dünne Scheiben geschnitten, gekocht, abgebrüht, und mit Baumöl und Eßig zum Salat zugerichtet.

5) Heydegraß. Lungenmoos.

Lichen islandicus. Auch noch Heydemoos, Fiallagrås, Isländisches Felsengraß genannt. Es wächst auf den felsigten Gebürgen Islands am häufigsten, auch in Schweden, und in Deutschland auf dem Harz und den Tyroler Alpen, wie auch in Thüringen. Man hat davon in Island zwey Arten, welche beyde zur Speise gebraucht werden, und wovon die eine Art überaus groß und breitblätterig ist, so daß sie mit dem Lungenkraut (Pulmonaria) einige Aehnlichkeit hat. Borrichius, Hiätne, Horrebow, und Olaffen haben dieses Felsengraß, welches wegen seiner Gesundheit, Annehmlichkeit, und wegen seines Nutzens in der Haushaltung, bey allen Isländern in großem Werth stehet, ausführlich beschrieben. Es dienet den Isländern zur täglichen Speise. Sie weichen es einen Tag in Wasser ein, damit die Bitterkeit aus den Blättern ausgezogen werde. Dann kochen sie es in Milchwasser dick wie eine Gallerte, und essen es entweder warm mit Milch, oder kalt mit Skiör. Viele

hacken es, nachdem es in Wasser ausgeweicht worden, andere trocknen es über dem Feuer oder an der Sonne, daß es spröde und hart wird, thun es hernach in ovale Säcke, und klopfen es, wodurch es zerstoßen wird. Darauf wird es in Milch gekocht, und giebt ein besonders angenehmes, leichtverdauliches, und nahrhaftes Gericht. Man kann auch aus dem Felsengrase durch einen Zusatz von Mehl Brod backen. Olaffen widerspricht der Meynung, daß dieses Moos purgire. Man weiß davon in Island nichts. Daß das auf obbeschriebene Art zugerichtete Moos sehr nahrhaft sey, erhellet daraus, daß die Arbeitsleute in Island, die gern festes und sättigendes Essen haben mögen, mit diesem Gerichte sehr wohl zufrieden sind. In Island, schreibt Olaffen, weiß man in der Lungensucht und in Brustkrankheiten von keinem bessern und gesundern Essen als Felsengraß. Hiärne lobt es, mit Milch zum Brey gekocht, als eine Arzney gegen eben erwehnte Krankheiten, und gegen das Blutspeyen, den Scorbut, die Wassersucht, und Steinschmerzen. Die Arzneykraft dieses Mooßes steckt in den schleimigten und balsamischbittern Theilen, vermittelst welcher es die scharfen Säfte einwickelt, und die verletzten Eingeweide heilet und stärket.

6) Boretsch.

Borrago. Franz. Borrache. Die Pflanze hat eine weiße, mit vielen kleinen Fasern versehene, klebrigte, und süße Wurzel. Die Blätter hängen auf der Erde, und sind breit, rundlich, dunkelgrün, rauh, etwas kraus, und mit sehr zarten Stacheln versehen. Der Stengel ist ebenfalls rauh, cylindrisch, hohl, niedrig, und ästig. Die Blumen kommen oben aus den Spitzen der Aeste hervor, und sind gemeiniglich blau, bisweilen aber weis oder fleischfarbig. Blumen und Blätter haben weder Geruch noch Geschmack. Die Pflanze wächst wild, wird aber

aber in den Gärten gezogen, um die jungen zarten Blätter und Blumen unter andere Salatkräuter zu brauchen. Sie hat keine andere als kühlende und erfrischende Kräfte, deswegen man sie auch in Suppen kochet. Weil die jungen Pflänzchen, sonderlich im May, viele Aehnlichkeit mit denen von den Esels- oder wilden Gurken (Elaterium) haben; so müssen diejenigen, welche beyderley Gewächse in ihren Gärten haben, bey Aufsuchung der jungen Borragenpflanzen Vorsicht anwenden, daß sie keine Eselsgurkenpflanzen ergreifen, welche letztere stark purgiren. Man braucht sonst noch im Frühjahr den frischen Saft der Borragen unter andern Kräutersäften; und man macht auch aus den Blumen eine Conserve, welche man fälschlich für eine Herzstärkung hält.

7) Nessel.

Es ist die kleine Brennessel, die Hederneſſel, (Urtica urens minor) die in ganz Schweden, und auch bey uns in der Mark Brandenburg, im Frühjahr zum grünen Kohl gekocht wird, so lange sie zart und nur Fingerslang ist. Ihr Geschmack ist bitter. Man kocht sie auch in Suppen. Desgleichen braucht man den frisch ausgepreßten Saft. Die trocknen Blätter werden mit warmen Wasser ausgezogen, und als Thee getrunken. Man kocht auch Tränke davon. Die Nessel wird für eine schleimzertheilende, blutreinigende, und urintreibende Arzney gehalten, und viele Aerzte haben sie daher mit Nutzen gegen die schleimigten Brustkrankheiten, die angehende Lungensucht, Verschleimung der Nieren, und gegen den weißen Fluß brauchen lassen. Dazu nimmt man die großgewordenen Blätter. Die jungen und zarten Blätter sind nicht so medicinalisch, und dienen blos zur Speise.

9) Hopfen.

Humulus. Lupulus. Franz. Houblon. Man hat zahmen und wilden Hopfen. Ersterer, nemlich der Gartenhopfen, ist an Geruch, Kraft, und Würkung am edelsten. Er stößt im Merz junge Sprößlinge oder Keimgen hervor, welche klein, rund und dünne, auswendig braunroth, inwendig weis, und, wenn sie ein wenig in die Höhe kommen, rauh und stachelicht sind. Sie haben einen bitterlichen und etwas gewürzten Geschmack, und werden, so lange sie noch jung und zart sind, zum Salat gebraucht. Man schabet und waschet sie sauber, und läst sie in gesalzenem Wasser so lange sieden, bis sie weich werden; alsdenn legt man sie auf eine Schüssel, daß sie erkalten, und thut Baumöl, Eßig, und Pfeffer hinzu. Dieser Hopfenspargel oder Hopfensalat hat allerdings gute blutreinigende, verdünnende, und eröfnende Kräfte, und würde in denen Krankheiten, die eine Verstopfung der Eingeweide des Unterleibes zum Grunde haben, würksamer seyn als der Spargel. Allein die wenigsten Kranken können den Eßig und das Oel vertragen, und dürfen ihn also nicht oft und nicht häufig genießen. Für hypochondrische und hysterische Personen sind daher die mit den Hopfenkeimgen gekochten eröfnenden Brühen besser. Die Hopfenzapfen, die man im Herbst sammlet, und zum Bier anwendet, sind bitterer und gewürzhafter; folglich stärken sie den Magen, lösen die Säfte besser auf, eröfnen die Verstopfungen besser, reitzen die festen Theile mehr, und treiben den Urin stärker. Man kocht blutreinigende Tränke davon, und treibt auch Würmer damit ab. Von des Hopfens Würkung im Biere ist hier der Ort nicht zu reden.

10) Flieder. Hollunder.

Sambucus. Franz. Sureau. Die im Monat Merz ausschlagende junge Sprossen werden als ein Laxirmittel von

von vielen unter den Spinat gekocht; oder abgebrühet, hernach wieder getrocknet, und mit Eßig und Oel angemacht wie Salat gegessen. Dieser Salat ist als ein blutreinigendes und purgirendes Mittel unter dem gemeinen Volk in Thüringen sehr im Gebrauch. Er würkt aber nach **Storchs**, **Wedels**, **Simon Paulis**, **Langens**, und mehrerer Aerzte Zeugniß sehr heftig, macht oft anhaltendes zu starkes Purgiren, gewaltiges Erbrechen, Bangigkeiten, und Ohnmachten, und erfordert sehr robuste Naturen. Gelinder würkt die frische Fliederblüte, welche viele Leute gern im Sommer mit Milch essen, wovon sie etwas laxiren. Die trockene Fliederblüten und das aus den trockenen Beeren gekochte Mus sind in sehr vielen Krankheiten ein so vortrefliches Hausmittel, daß jeder Hauswirth sich billig beständig einen guten Vorrath davon halten sollte. Denn der Fliederthee ist das sicherste schweißtreibende Mittel in der Rose, den Flußfiebern, Ausschlagsfiebern, und gichtischen Fiebern, ja er kühlt und dämpft die Hitze mit Unterhaltung einer guten Ausdünstung, wenn man ihn mit Citronensäure und Zucker vermischt als ordinaires Getränk kalt oder lauwarm trinket. Das Fliedermus dient vorzüglich gegen alle schleimigte Brustkrankheiten und gegen die hitzige Gicht, und wenn man es in einiger Menge zu sich nimmt, purgirt es gelinde, und unterhält auch einen beständigen Schweiß, ohne das Geblüt zu erhitzen.

11) Capern.

Capparis. Franz. Capres. Es sind die verschloßenen Blumenknospen der in Italien, Spanien, und Frankreich wachsenden Capernstaude. Sie werden aus gedachten Ländern, die größern in Salzwasser und die kleinern in scharfen Weineßig eingemacht, zu uns gebracht. Die erstern wässert man einigemal aus, und genießt sie mit Oel und Eßig als Salat. Alle Würkung der Capern ist

dem Eßig oder Salz zuzuschreiben, kraft deren sie den Appetit erwecken, die Verdauung befördern, und das Blut erwärmen. Daher thun die eingemachten Blumenknospen unterschiedener anderer Pflanzen, z. E. des Pfaffenröhrleins, des Pfriemenkrauts, (Spartium. Genista Deutsche Capern. Bramcapern) dieselben Dienste, nur daß sie etwas bitterer schmecken.

12) Bachbungen.

Veronica Beccabunga. Franz. Berle. Sonst noch Bachbohnen, Wasserbungen, Wassergauchheil genannt. Man hat große und kleine Bachbungen. Die Blätter von beyden Sorten sind allein im Gebrauch, und voneinander nicht unterschieden. Sie sind ziemlich breit, rund, am Rande ausgezackt, dick, saftig und fett, wie die Bohnenblätter, glatt und dunkelgrün. Sie haben keinen Geruch, und einen sehr geringen bitterlichen Geschmack. Man rechnet sie unter die antiscorbutischen Kräuter, und isset sie mit Löffelkraut und Kresse im Frühling als Salat gegen den Scharbock, oder man braucht den frischausgepreßten Saft zur Blutreinigung.

13) Gemeiner Salat. Lattich. Letsche.

Lactuca. Franz. Laitue. Man hat viele Abarten davon, die man aber füglich unter zwey Geschlechter bringen kann. Das eine ist der Kopfsalat, lactuca capitata, Franz. Laitue Pommée, dessen Blätter sich oben zusammenziehen, so daß sie einen bald mehr bald weniger runden Kopf ausmachen. Das andere Geschlecht schließt nur die Blätter in der Mitte zusammen, so daß sie eine länglichte Gestalt haben. Das ist die lactuca romana, der welsche Salat, Franz. Chicon. Aller Lattichsalat, so lange er jung und zart ist, hat einen süßlichten milchigten Saft; wenn er aber schon einen

Stengel

Stengel getrieben hat, ist er bitter. Er ist kühlend und erfrischend, und in einem guten Magen leichtverdaulich. Man genießt ihn auch gedämpft als Gemüse, und so ist er denen gesünder, die das Oel und den Eßig nicht vertragen können.

14) Kerbel.

Scandix Cerefolium. Franz. Cerfueil. Die Pflanze wird in unsern Gärten gebauet. Die Blätter, welche einen gewürzhaften Geruch und Geschmack haben, werden entweder allein zum Hühner- und Lamm-Fleisch gekocht, um durch ihre gelinde Schärfe den Geschmack des weichlichen Fleisches zu erhöhen, oder man kocht sie mit dem Kohl, oder in Suppen. Man braucht auch den frisch ausgepreßten Saft. Dieses Kraut hat allerdings große blutreinigende, eröfnende, urintreibende, und krampfstillende Kräfte; es erhitzet aber das Blut etwas. Man lobt es vornemlich in allen schleimigten Krankheiten, in der Wassersucht, und gegen die Nachwehen der Kindbetterinnen. Der Spanische Kerbel ist noch gewürzhafter als der unsrige, wird aber blos zum Salat gebraucht. Wenn man den Kerbel um Jacobi säet, so hat man den ganzen Winter und im nachfolgenden Frühjahr Blätter zum Küchengebrauch.

Sechste Classe.

Scharfe Speisen.

Ich rechne hieher diejenigen Speisen, die neben dem wäßerigten oder schleimigten Bestandtheil zugleich mit einem scharfen Salze versehen sind, so daß sie einen merklich scharfen Geschmack haben. Dieses Salz ist ein flüchtiges saures Salz, das sich zum Theil durch Kochen, Dörren, und Trocknen derjenigen Speisen, in welchen es steckt, verjagen lässet. In diesem Salze liegt der Grund der großen Würksamkeit der scharfen Speisen; wenn man aber von ihren Arzneykräften recht viel erwarten will, muß man sie frisch brauchen. Denn die getrockneten Kräuter sind ganz unwürksam; die trockenen scharfen Wurzeln aber besitzen noch gute Kräfte, nur in schwächerm Grade. Denn ihr scharfes Salz kann nicht sehr verdunsten, weil es mit den schleimigt-gummigten Theilen zu genau verbunden und gebunden ist. Die hieher gehörigen Speisen machen auf der Zunge, auf die Nerven des Magens, auf alle unsere feste Theile einen starken Reitz, so daß von einigen die Thränen ausgepreßt werden. Sie erwecken daher den Appetit bey denen, die einen kalten und schlaffen Magen haben. Sie befördern die Verdauung, und treiben die Blähungen ab. Allein die zu Magen- und Gedärm-Krämpfen geneigt, oder mit einem empfindlichen Nervengebäude begabt, oder mit der hitzigen Gicht behaftet sind, befinden sich bey dem öftern Genuß dieser ihnen viel zu reitzbaren Speisen nicht gut. Durch die vermehrte Kraft der gereitzten Gefäße und durch die einschneidende Kraft des Salzes bewürken die scharfen Speisen in allen Körpern einen

stärkern Umlauf des Bluts und der Säfte, erhitzen daher nach dem Unterscheide ihrer eigenthümlichen Schärfe und nach der unterschiedenen Reitzbarkeit der Nerven mehr oder weniger, zertheilen den dicken Schleim im Blute, und vermehren die Absonderungen der Säfte, insbesondere des Urins. Sie sind daher erhitzende Speisen, die den schleimigten Naturen ungemein wohl bekommen, denen trockenen und cholerischen Subjecten aber schädlich sind. Viele Menschen sollten auf diesen Umstand bey der Wahl der Salatkräuter mehr sehen, als gemeiniglich geschieht. Hitzige Naturen, und Schwindsüchtige, Gallsüchtige, zum Blutspeyen oder zum trockenen Husten, oder zu Blutflüßen geneigte Personen, müssen sowohl zur Speise als auch zur Blutreinigung keine andere als die in der vorhergehenden fünften Classe beschriebene kühlende Salatkräuter genießen. Die in dieser sechsten Classe vorkommende hitzige Salatkräuter sind ganz unvergleichliche blutreinigende Mittel in aller Verschleimung der Säfte, wo die Fasern zugleich erschlaffet sind; sie sind mächtige Arzneyen gegen den kalten Scorbut, so wie es das Obst, und vornemlich das säuerliche Obst, gegen den heißen Scorbut ist; sie sind endlich gegen die Bleichsucht, gegen den damit verbundenen weißen Fluß, gegen die Wassersucht und alle wäßerigte Geschwulste, überaus vortrefliche Heilsmittel.

1) Rettich.

Raphanus sativus. Franz. Rave. Die faserichten Wurzeln haben einen ihnen eigenen scharfen Geruch und Geschmack, und ihre Größe, Figur, und Farbe ist unterschieden. Man hat nemlich runden und länglichten, großen und kleinen, schwarzen und weißen Rettich. Der kleinköpfige hat die wenigste Schärfe. Diejenige Sorte, die man Radies oder süßen Rettich nennt, und deren

ren Wurzel dänn, lang, und oben roth ist, hat den lieblichsten Geschmack und das zärteste Fleisch. Bey den großen oder sogenannten Spanischen Rettichen steckt die gröste Schärfe in der dicken Haut, die man daher abziehen muß. Man isset alle Rettiche nicht anders als roh mit Salz. Sie blähen allesammt sehr, und wenn man Bier dazu trinkt, entstehen heftige Coliken. Der mit Honig vermischte rohe Rettichsaft, wie auch ein mit Rettich und Honig gemachter Wein, werden in schleimigten Krankheiten als Arzney gebraucht. Wenn man die frühen Sommerrettiche in einem Keller in Sand einschlägt, und sie zu Zeiten begießet, so treiben sie schöne weiße Keime hervor, die man abbrechen, mit einem Messer zertheilen, und zu Salat zurichten kann.

2) Meerrettich.

Cochlearia Armoracia. Franz. Raifort. Die Wurzel hat bekanntlich einen so scharfen Geruch und Geschmack, daß denen, die sie schaben und zurichten, oder sie roh essen, die Thränen ausgepreßt werden. Nach Unterschied des Erdreichs und der Wartung schmeckt der Meerrettich bald herbe und bitter, bald lieblich süßlich. Durch Kochen und Trocknen verliert er viel von seiner Schärfe. D. Lange räth denen, welchen der Meerrettich zu scharf und hitzig ist, ihn mit geschälten und zerstoßenen süßen Mandeln zu vermischen, wodurch sein Geschmack gemildert und lieblich gemacht wird. Ob er gleich einen stark riechenden Athem und unangenehmes Aufstoßen macht, so essen ihn doch die meisten nordischen Völker gern. Er verursacht viel Blähungen. Der rohe Meerrettich mit Eßig genossen, soll die Verdauung befördern. Zur Arzney wird er vielfältig gebraucht, als ein stark auflösendes, sehr verdünnendes, und urintreibendes Mittel, gegen den Scorbut, die Wassersucht, kalte Geschwulste, kalte Gicht,

Gicht, und gegen das feuchte Asthma, wie auch gegen den Stein. Einige verordnen auch den rohen Meerrettich zur Abtreibung der Würmer, und zur Beförderung der monathlichen Reinigung. In allen erwehnten Krankheiten läst man denselben entweder roh mit Eßig und Zucker genießen, oder man bereitet einen Wein davon, oder läst eine Mischung von Meerrettichsaft mit Honig Löffelweise nehmen.

3) Rüben-Kerbel. Peperlepay.

Chaerophyllon radice turbinata carnosa *Linnaei*. Cicutaria pannonica *Clusii*. Die Pflanze hat fast ein Blatt wie der Schierling, und sie wird daher von vielen Aerzten für giftig, oder doch für verdächtig gehalten. Demohnerachtet werden die jungen knolligten Wurzeln zu Anfang des Frühjahrs und die ganze Fastenzeit hindurch, nach Cranzens Versicherung, in Wien theils roh mit Oel und Eßig wie Salat, theils in Suppen gekocht, häufig gegessen. Elsholz schreibt, daß man die jungen runden in Scheiben geschnittenen Wurzeln um Colberg in Pommern häufig unter dem Namen Kopken-Salat esse. Wenn die Wurzel größer wird, ist sie lang, und denn braucht man sie nicht mehr zur Speise.

4) Kresse.

1) Garten-Kresse. Lepidium sativum L. Nasturtium hortense. Franz. Cresson des jardins. Sie ist beynahe die erste Salatpflanze im Frühjahr. Sie hat schmale, längliche, stumpfe, und ungleich eingeschnittene Blätter von blasgrüner Farbe, säuerlichem, etwas bittern, und nur sehr wenig scharfen Geschmack, und etwas scharfen Geruch.

2) Brun-

2) **Brunnenkresse. Wasserkresse.** Sisymbrium Nasturtium aquaticum. Franz. Cresson d'eau. Sie ist schärfer an Geschmack als die Gartenkresse, auch bitter, und von eigenem Geruch. Sie wächst wild in den Gräben, kleinen Bächen, und allen frischen Wasserquellen. Sie hat gefiederte Blätter, die aus einigen rundlichen und fast herzförmigen am Rande ganz leicht eingeschnittenen Lappen bestehen, und dunkelgrün sind. Diese Art Kresse ist zuweilen mit dem giftigen **kriechenden Wasserpeterlein** (Sium latifolium) verwechselt worden. Aber man kann solchen leicht an der Gestalt der Blätter erkennen. Denn der **Wassereppich, Wasserpeterlein, Wasserpalsternak,** hat Blätter mit hellgrünen und am Rande sägeförmig gezähnten Lappen, die sich mit Spitzen endigen. Ob nun gleich das Vieh das Kraut, so lange es noch grün ist, ohne Schaden frist; so würkt es doch bey Menschen als ein sehr scharfes und betäubendes Kraut. Die Brunnenkresse ist im Winter viel zärter als im Sommer. Zur medicinischen Speise wählt man sie lieber als die Gartenkresse, welche letztere nur zu Salaten und in Suppen gebraucht wird. In Holland essen sie solche des Morgens auf Butterbrod gegen den Scharbock. Die Brunnenkresse insbesondere hat große blutreinigende, urintreibende, erwärmende Kräfte, und man bedient sich ihrer in kalten Naturen mit großem Nutzen gegen den Scharbock, den Stein, die Gicht, Gichtflüsse, und den verlorenen Appetit. Man kocht eine Handvoll in Brühen, oder nimmt sechs bis acht Loth frisch ausgepreßten Saft. An einigen Orten überzieht man den Saamen der Kresse mit Zucker. Derselbe hat alle Kräfte des Krauts; insbesondere aber lobt man ihn gegen die Würmer.

3) **Indianische Kresse. Capucinerlein.** Tropaeolum L. Nasturtium indicum. C. B. Cardamindum

dum Tourn. Franz. Cresson d'Inde. Capucine. Man hat zwey Sorten; eine kleine und große. Sie wachsen beyde im mittägigen America wild, und werden jetzt in allen Europäischen Gärten gezogen. Sie sind nicht so scharf, als die Garten- und Brunnen-Kresse, und blühen den ganzen Sommer bis in den späten Herbst. Eigentlich nimmt man nur die offenen Blumen zum Salat, welche eine dunkel pomeranzengelbe etwas ins rothe fallende Farbe, und einen eigenen starken angenehmen Geruch haben. Die verschlossenen Blumenknospen werden mit Eßig eingemacht, und wie Capern gegessen. Einige ziehen sie den Capern vor, weil sie angenehmer und aromatischer schmecken.

5) Löffelkraut. Scharbockskraut.

Cochlearia officinalis. Franz. Herbe aux cueillerées. Es wächst in den Nordlichen Europäischen Ländern wild. Bey uns wird es in den Gärten aus dem Saamen gezogen, ist aber nicht so scharf und kräftig, als das Grönländische und andere an den Nordischen Seeküsten wachsende Löffelkraut. Die Pflanze hat rundliche, sehr grüne, unten etwas ausgehohlte, und an langen Stielen sitzende Blätter, welche einen eigenen Geruch, und einen gesalzenen, scharfen, und bittern Geschmack haben. Es ist das vornehmste und würksamste Kraut gegen den kalten Scorbut, und gegen alle schleimigte scorbutische Zufälle. Wenn es aber recht würken soll, muß es frisch seyn. Denn das getrocknete Kraut verliert seinen scharfen Geruch und Geschmack, und behält nur die Bitterkeit bey. Man kocht das frische Kraut in Brühen, man isset es auf Butterbrod, man nimmt es zum Salat doch nicht gern allein, sondern mit kühlenden Salatpflanzen, z. E. mit Lactuken oder Endivien; man braucht den frischausgepreßten Saft; man bereitet einen

einen Wein mit diesem Kraut. Auf den Inseln um Island, wo das Löffelkraut in großer Menge wächst, holt man, nach Olaffens Bericht, ganze Bote voll, wäscht es aus, hackt es, und richtet es mit sauern Molken, oder auch mit Milch ohne Salz, als Löffelkohl zu. Was davon verwahrt werden soll, wird schichtweise in großen Gefäßen eingesalzen, und wenn man es alsdenn preßt, hebt man den überflüßigen Saft noch besonders zum Winter auf, welcher alsdenn nicht so geschwind verdirbt, zumal wenn er in der Kälte steht. Das Essen wird von diesem Saft sehr angenehm.

6) Dragun.

Artemisia Dracunculus. Franz. Estragon. Dragon. Dragoncelle. Sonst noch **Draben, Zittwerkraut, Bertram, Schlangenkraut, Kayfersalat** genannt. Die Pflanze wird in den Gärten gebauet. Sie hat schmale, längliche, spitze, dunkelgrüne Blätter, welche wegen ihres zwar scharfen, aber angenehmen und gewürzhaften Geschmacks zu Brühen und Salaten genommen wird. Man nimmt sie auch klein gehackt im Eyerkuchen. Die in Eßig eingelegte Pfeffergurken bekommen von diesen Blättern einen hohen Geschmack.

7) Rauke. Weißer Senf. Wilder Senf.

Sinapis alba. Franz. Roquette. Die Pflanze wächst in **Italien, Frankreich, England,** und **Holland** wild. In **Deutschland** bauet man sie auf den Aeckern. Die Blätter sind am Rande tief zerfetzt, und rauh. Man braucht sie zu Salaten im Winter und Frühjahr, mit kühlenden Salatkräutern vermischt. Denn für sich allein sind sie zu scharf. Die Saamen sind klein, rund, weiß oder gelblich, und weniger scharf als der gemeine Senfsaamen, an dessen Stelle man sie oft brauchet, insbedere zu Brühen am Fisch.

8) Ge-

8) Gemeiner oder schwarzer Senf.

Sinapis nigra. Franz. Moutarde. Er wächst theils wild, theils wird er in den Gärten gezogen. Er hat glatte viereckigte Schoten, und kleine, runde, braunrothe Saamenkörner, welche auf der Zunge sehr brennen, und auch zerstoßen die Nase reitzen. Die Saamen werden am meisten zum Mostricht gebraucht. Derselbe ist eine Tunke, die aus eingekochtem und gut abgeschäumten Most mit zerstoßenem Senf verfertiget wird. Einige nennen den Mostricht schlechtweg Senf. Durch den Most wird die Schärfe des Senfs gemäßiget. Er ist eine magenstärkende, den Appetit erweckende, die Verdauung befördernde, das Blut erwärmende, die dicken Säfte zertheilende, und auflösende Speise, in kalten Naturen. Nur schadet er, wenn der Magen zu Krämpfen geneigt ist. Man rühmt ihn gegen die Wassersucht, Milzsucht, und den Scorbut. Der beste Mostricht wird in Frankreich zu Lion, und in Deutschland zu Regensburg und Tyrol verfertiget. Will man ihn recht milde haben, so gieße man Eßig hinzu, oder welches noch besser ist und angenehmer schmeckt, man vermische ihn mit Wein und Zucker. Durch den Zusatz von Gewürzen wird er zu hitzig.

9) Knoblauch.

Allium sativum. Gemeiner Knoblauch. Garten-Knoblauch. Franz. Ail. Es ist eine aus vielen Zwiebeln zusammengesetzte Wurzel. Diese Zwiebeln sind krumm, und haben einen winklichten Rand, der oben eine Spitze ausmacht; sie sind mit einer lichtbraunen Haut umgeben, die ein weißes hartes Fleisch von einem besondern starken und scharfen Geruch und Geschmack bedecket. Jede Wurzel hat etliche solcher Zwiebeln in Büschgen beyeinander, die mit weißen und trockenen Häuten umgeben sind. Dieser Knoblauch ist unter allen Arten Lauch der allerschärfeste.

Allium

Allium Scorodoprasum. **Wald-Knoblauch, langer Knoblauch. Schlangen-Knoblauch. Graslauch. Franz.** Rocambole. Man braucht davon die zwischen den Blumen in einem Bündel sitzenden Zwiebeln, welche rund, von der Größe einer Erbse, und mit einer violetten Haut bedeckt sind. Sie schmecken lieblicher als die Wurzel. Man nimmt den Rocambole zum Spicken der Braten, weil er nicht einen so übeln Geruch verursacht als der gemeine Knoblauch, und auch weil sein Geschmack nicht so durchdringend, sondern viel gelinder ist.

Der durchdringende Geruch des Knoblauchs, den auch sogar der Athem, die Milch, und der Schweiß derer von sich geben, welche Knoblauch gegessen haben, und sein ungemein scharfer beissender Geschmack, geben schon zu erkennen, daß der Knoblauch sehr würksame Theile, und folglich große Arzneykräfte besitze. Die Erfahrung bestätigt solches auch hinlänglich. Wir bedienen uns desselben an vielen Speisen als eines reitzenden und erwärmenden Gewürzes, um den schwachen oder kalten Magen zur bessern Verdauung der rohsaftigen, zähen, und grobschleimigten Speisen anzuspornen. Wir verordnen aber auch den Knoblauch in kalten und trägen Naturen gegen viele Krankheiten, als ein sehr verdünnendes, eröfnendes, reitzendes, den Schweiß und Urin mächtig treibendes Mittel. Er treibt bey Kindern, und zuweilen auch bey Erwachsenen, die Würmer ab, wenn er, mit Milch gekocht, des Morgens nüchtern genossen wird. Er treibt den Schleim, Grieß, und Stein aus den Nieren und der Blase ab. Er reinigt das Blut im Scharbock und in der chronischen oder kalten Gicht. Er ist im schleimigten Husten und feuchten Asthma unvergleichlich, wenn man ihn mit Honig vermischt, oder mit Wasser und Zucker zu einem Syrup kocht. Viele Aerzte haben ihn mit Nutzen gegen die Wassersucht brauchen lassen. Arbeitsame Leute, Soldaten, Tagelöhner, Reisende,

sende, welche sich öfters mit groben und harten Speisen nähren, viel trockenes Brod essen, verdorbenes, unreines, und ungesundes Wasser, oder schales Bier trinken, und sich lange in feuchter, dicker, neblichter Luft aufhalten müssen, thun sehr wohl, wenn sie Knoblauch genießen. Denn sie werden dadurch gegen die Fäulniß der Säfte und faule bösartige Krankheiten präserviret. Zur Arzney isset man vier, sechs, bis zehn Zähne vom Knoblauch des Morgens nüchtern, entweder allein, oder zerschnitten auf Butterbrod.

10) Zwiebel.

Allium Cepa. Franz. Oignon. Man braucht davon die Wurzeln und Blätter. Die Wurzeln sind bollicht, und von verschiedener Figur und Farbe; sie haben unter einigen trockenen Häutchen ein weißes Fleisch, das Augen, Zunge, und Nase stark reitzet. Die Blätter sind grün und röhrenförmig, und haben den nemlichen Geruch und Geschmack wie die Zwiebeln, nur in geringerm Grade. Die gemeine Zwiebel mit der langen Wurzel wird auch **Winterzwiebel** oder **Jacobszwiebel** genennt. Die runde Art mit rothen Häutchen und Blumen heist **Spanische Zwiebel**, und die mit weißen Häutchen und Blumen nennt man **Egyptische Zwiebel**. Die weiße Sorte wird für die lieblichste gehalten. **Miller** versichert aber, daß diese Varietäten nicht beständig sind. Denn aus dem Saamen der weißen Zwiebeln wachsen auch rothe Zwiebeln. Auf den Inseln des **Archipelagus**, wie auch in **Egypten**, haben die Zwiebeln nicht den unangenehmen Geruch und Geschmack, wie die unsrigen, sondern sie schmecken sehr lieblich, süß, und gewürzhaft. Unsere Zwiebeln haben völlig die Bestandtheile und Würkungen, wie der Knoblauch, nur haben sie weniger Schärfe und einen weniger ekelhaften Geruch. Die weißen braucht man gegen Brustkrankheiten, indem

man zwey bis drey Stück in Kalbfleischbrühe gekocht giebt. Man verordnet sie auch gegen die Wassersucht.

Die **Schalotten**, Allium Ascalonicum, Cepa Ascalonica. Franz. Echalottes, sind Zwiebeln, die an ihren Wurzeln in einen Kopf oder in eine einzige Bolle sich endigen. Jede solche Zwiebel hat unter einem bräunlichem Häutlein kleinere Zwiebeln, die einen angenehmern Geruch und weniger scharfen Geschmack, als die gemeine Zwiebeln, haben. Mit den Schalotten haben die Zibollen, Franz. Ciboules, die größte Aehnlichkeit. Sie werden nur allein zum Frühlingsgebrauch gepflanzet. Sie haben breitere und größere Blätter als der Schnittlauch, mit dem sie auch sehr nahe verwandt sind, und von dem sie kaum unterschieden werden können. Sie bringen niemals Bollen, und können nur grün zu Salaten gebraucht werden.

11) Lauch. Bollen.

Man hat zwey Arten. 1) **Zahmer Lauch, Hollauch, Brißlauch**, Allium Porrum, Franz. Porreau. Er hat lange, platte, dunkelgrüne Blätter, die einen eigenen Geruch und einen vor andern Zwiebelarten gelindern Geschmack haben, der auch etwas süß ist. 2) **Schnittlauch**, Allium Schoenoprasum, Franz. Cive. Es ist eine sehr kleine Zwiebelart, die auch nie Bollen bringt, und welche kleine, röhrenförmige, dünne Blätter hat, die, wie an den Schalotten, Büschelweise wachsen. Der Geruch und Geschmack ist beißender, als in der vorigen, jedoch milder als bey den übrigen Zwiebelarten.

Die Bollen haben mit andern Zwiebeln gleiche Würkungen. Man genießt sie theils als Gemüse, theils in Suppen und Salaten; aber sie blähen sehr. Sie sind auch berühmt als ein steinzermalmendes Mittel.

Siebente

Siebente Classe.

Gewürze.

Im weitläuftigen Verstande nennet man Gewürze alle die Dinge, welche den Speisen einen bessern und angenehmern Geschmack beybringen, deren schädliche Eigenschaften verbessern, und deren Verdauung befördern. In diesem Sinne genommen, rechnet man zu den Gewürzen den Honig und Zucker, den Eßig, Citronensaft, Limoniensaft, Agrest, Kirschsaft, Maulbeersaft, und andere sowohl gegorne als ungegorne Obstsäfte, ja gewissermaßen selbst den Wein, ferner die Butter und das Oel. Im engern Verstande aber, und nach der ganz eigentlichen Bedeutung des Worts, kommt der Name Gewürz nur denenjenigen Pflanzen und ihren Theilen zu, welche einen starken, durchdringenden, meistens lieblichen Geruch, und einen scharfen, feurigen oder brennenden, und sehr reitzenden Geschmack haben. Sie theilen den Speisen einen vorzüglich erhabenen Geschmack mit. Ihr Geruch und Geschmack, und ihre ganze Würksamkeit, kurz, ihr aromatisch-balsamisches Wesen steckt in dem flüchtigen und brennbaren wesentlichen Oele, und in einem subtilen geistigen Wesen, womit diese Pflanzen begabt sind. Wenn diese Bestandtheile verflogen sind, so sind auch die Gewürze ihres eigenthümlichen Geruchs und Geschmacks, und folglich ihrer grösten Würksamkeit, gänzlich beraubet. Daraus fließt natürlicherweise die Regel, daß man die Gewürze und gewürzhafte Speisen, von welcher letztern Art die Petersilie, der Knoblauch, und die Zwiebeln sind, niemals

kochen lassen, sondern nur mit heißer Brühe übergießen, oder zu den Speisen, welche nothwendig gekocht werden müssen, zuletzt mit Zudeckung des Gefäßes hinzu thun muß, wenn sie ihre Kraft und ihren angenehmen Geschmack behalten sollen. Von den eigentlich sogenannten Gewürzen werde ich jetzt allein handeln. Sie haben sehr würksame Bestandtheile, und würken in unsern Körper heftig oder gelinde, nach Unterscheid der Menge und Schärfe des in den Gewürzen enthaltenen brennbaren Oels und der damit verbundenen harzigten, schleimigten, und erdigten Theilen. Sie haben allesammt das miteinander gemein, daß sie mehr oder weniger die Nerven reitzen und stärken, und einen schnellen Umlauf des Bluts hervorbringen. Sie geben dem Körper Kraft und Wärme. Sie sind daher sehr geschickt, den Magen zu stärken und zu erwärmen, die Verdauung zu befördern, Blähungen abzutreiben, das Blut zu erhitzen, Schweiß zu treiben, den Kopf gewissermaßen zu betäuben, die trägen Nerven zu beleben. Viele derselben werden mit Zucker überzogen gegen den stinkenden Athem und gegen die böse Luft gekauet. Die meisten aus den heißen Ländern zu uns kommenden Gewürze aber sind sehr scharf und feurig; sie reitzen unsere Nerven zu gewaltsam; sie erhitzen unser Blut zu sehr, und trocknen die Fasern aus. Sie geben zwar den Speisen den angenehmsten hohen Geschmack, würken aber auf unsere Maschine sehr feindselig, und bekommen nur den robusten Leuten, deren grobe Nerven einige Gewalt vertragen können, wie auch den schlaffen, kalten, gedunsenen und feuchten Körpern. Trockene Naturen, magere Leute, cholerische und mit hitzigem Blute begabte Personen, vollblütige, hämorrhoidarische, gichtische, hypochondrische, und mit Steinschmerzen behaftete Kranken, müssen diese feurigen und starken Gewürze sehr sparsam und sehr selten genießen. Denn durch den öftern und reichlichen Genuß dieser Gewürze

würze werden nicht allein obbemeldete Krankheiten in den dazu geneigten Subjecten hervorgebracht oder verschlimmert, sondern auch in gesunden Körpern wird dadurch das Blut zu hitzigen Ausschlägen, zu Entzündungsfiebern, und starken Blutflüssen disponiret. Ueberdem werden die Nerven dann nicht mehr gestärkt, sondern ungemein geschwächt, so daß die Hände zittern. Weit gelinder und wohlthätiger sind unsere einheimische Gewürze. Diese schicken sich besser für unsere Naturen, weil sie weniger erhitzen, und einen geringern Reitz machen. Sie leisten uns in Stärkung des Magens und der Nerven, und in Erwärmung des Bluts, dieselben Dienste, als die ausländischen Gewürze, deren wir ganz entbehren könnten, wenn wir uns nicht durch ihren lieblichen Geschmack und Geruch verführen ließen, mehr auf das angenehme als auf das heilsame zu sehen.

Wie die Gewürze allen Zärtlichen und Schwächlichen schädlich sind, so sind sie es vornemlich den Kindern, deren zarte Nerven man schonen, und für alle heftige Eindrücke bewahren muß.

1) Muscatennuß und Muscatenblume.

Der Baum wächst auf allen **Molukkischen** Inseln, insonderheit aber auf **Banda** und **Borneo**; man findet ihn auch im **Mittägigen America**. Er trägt Früchte, die so groß wie eine Birn, und auch so gestaltet sind, und unter einem herben und uneßbaren Marke eine Nuß haben, in welcher nur ein einziger Kern steckt. Diese Nuß hat im frischen Zustande drey Häute oder Schalen, wovon die äußerste grün ist, und bey zunehmender Reife, nachdem sie gelbe und purpurfarbene Flecken bekommen hat, von selbst abfällt. Die zweyte oder mittlere Schale besteht aus Blättchen, die wie ein Netz gewebt sind;

sind; sie ist ölicht, von Carmosinfarbe, von einem starken eigenen Geruch, und gewürzhaften, etwas scharfen, und bittern Geschmack, und hängt locker an der dritten harten Schale an, welche den Kern oder die eigentliche Nuß unmittelbar umgiebt. Dieser Kern hat nach Unterschied der Bäume eine verschiedene Figur. Mehrentheils kommt die harte runde Sorte zu uns, welche auch am besten und gewürzhaftesten ist. Die Muscatennuß wird in Indien nicht als Gewürz gebraucht, sondern man speiset dort die frische mit allen ihren Häuten annoch umgebene Nuß in Zucker eingemacht. Allein **Rumph** meldet, daß sie in diesem Zustande nicht oft gegessen werden kann, weil sie den Kopf einnimmt, das Gedächtniß zerstöret, Schlaf erreget, den Magen schwächt, und den Appetit vermindert. Sie wird daher in Menge getrocknet, und nach **Europa** geschickt. Man zieht die mittlere dünne nezförmige Schale behutsam ab, trocknet dieselbe an der Sonne, wodurch ihre carmosinrothe Farbe in eine safrangelbe verwandelt wird; darauf wird sie mit Seewasser besprengt, um sie gegen die freye Luft zu bewahren, und in Säcken nach **Europa** gesandt. Diese trockene eingeschrumpfte Haut ist die **Muscatenblüte**, Macis, franz. Fleur de Muscade. Der Kern wird an der Sonne oder über dem Feuer gedörret, damit seine harte Schale entzwey geschlagen werden kann; hernach wird die bloße Nuß einigemal in Kalkwasser gelegt, und geräuchert, damit sie mit Kalk dünne überzogen, und unversehrt erhalten werde. Das ist die **Muscatennuß**, Nux moschata, Nux myristica, franz. Noix de Muscade. Sie hat die Gestalt einer kleinen Olive, ist auswendig runzlicht, grau, und röthlich, und inwendig purpurfarbig oder braunroth gesprengt. Wenn sie gut seyn soll, muß sie angenehm riechen, ein wenig bitter und feurig, aber nicht scharf schmecken; sie muß schwer seyn, und, mit einer Nadel gestochen, viel Oel geben.

Die

Die chymische Zergliederung hat gelehret, daß die Muscatenblüte ein etwas schärferes Oel habe, als die Muscatennuß; jene ist daher etwas mehr erhitzend und reitzend. Sonst gehören beyderley Gewürze unter diejenigen, die eine ziemlich gemäßigte Würkung äußern, und insbesondere einem empfindlichen Magen am erträglichsten sind. Daher kann man ihren sparsamen Gebrauch bey Kranken und Zärtlichen gar wohl zulassen.

2) Pfeffer.

Der Pfeffer wird aus Ostindien zu uns gebracht. In der Küche braucht man nur den schwarzen und weißen Pfeffer; der lange Pfeffer taugt nichts an den Speisen; denn er ist gar zu scharf, und brennt gar zu sehr auf der Zunge. Der schwarze Pfeffer wächst traubenweise, da nemlich kleine Körner an kurzen Stielen dicht beyeinander sitzen, welche anfänglich grün, hernach roth, und zuletzt, wenn sie reif abgepflückt worden, und in der Sonne gelegen haben, schwarz und runzlicht sind. Die unreifen Körner, sagt Rumph, sind herbe und von geringer Schärfe, und werden von den Indianern begierig gegessen, welche auch die reifen frischen Körner mit Salz und Eßig speisen. Um die Pfefferkörner verschicken zu können, werden sie in Salzwasser gelegt, damit das äußerste Häutchen abgehe, worauf man sie in der Sonne und im Rauche hart werden lässet. Das wesentliche Oel des Pfeffers ist zwar sehr milde, aber seine harzigte Theile sind sehr scharf, und von denselben rührt der brennende Geschmack her. Der weiße Pfeffer, der aus weißen oder vielmehr grauen und glatten Körnern besteht, ist zwar an Würkung gelinder; allein beyde Sorten gehören doch unter die sehr hitzigen Gewürze, welche sehr stark reitzen, und das Blut gewaltig erhitzen. Wir haben daher alle Ursache, mit diesem Gewürze vorsichtig

umzugehen. Seine große Schärfe und feurige Eigenschaft können nur robuste Leute, die mit groben Nerven versehen sind, und kalte und feuchte Naturen, vertragen. Da jedoch der Pfeffer, wegen seiner vorzüglich erwärmenden und magenstärkenden Eigenschaft, ein nothwendiges und unentbehrliches Gewürz am fetten Fleische, am zähen geräucherten Fleische, am blähenden Gemüse, am kühlenden Gurkensalat, an den Melonen, an Austern, an Fischen, und andern kalten oder schwerverdaulichen Speisen ist, so muß man sich desselben mäßig, und niemals feinzerstoßen, sondern in ganzen Körnern oder gröblich zerstoßen bedienen. Denn der ganze Pfeffer wärmt und stärkt den Magen eben so gut, und theilt denen Speisen, womit er gekocht oder macerirt wird, eben so viel Schärfe mit, als wenn er zu Pulver gestoßen worden. Es geht auch der ganze Pfeffer unverändert mit dem Stuhlgang wieder fort; dagegen der fein gepulverte sich an der innern Haut des Magens und der Gedärme anhängt, und, wenn er sich in den Falten derselben zu lange aufhält, ein Brennen, und in gewissen Leibesbeschaffenheiten eine Entzündung, machen kann. Der ganze Pfeffer ist als ein Hausmittel gegen Blähungsbeschwerden, schlechte Verdauung, und daher entstehenden Schwindel berühmt und bekannt. Man verschluckt zu dem Ende alle Morgen nüchtern sieben bis zehn Körner. Ihre Würkung ist allerdings bewährt, wenn die Blähungsübel von kalter und schlaffer Beschaffenheit des Magens oder von Verschleimung des Magens herrühren. Gegen die wahre Hypochondrie aber richtet man mit dem Pfeffer nichts aus, sondern nur allein mit solchen Mitteln, welche die empfindlichen Nerven des Magens, worinn die einzige Ursache der ächten Hypochondrie liegt, stumpf machen. Noch ist der Pfeffer bey vielen Leuten ein beliebtes aber sehr schädliches Mittel gegen das kalte Fieber, wenn man ihn mit Branntwein einnimmt.

nimmt. Diese Arzney hilft freylich in vielen Fällen; aber es sind auch viele Exempel in den Schriften der Aerzte vorhanden, daß dergleichen Cur sehr übel angeschlagen sey, und hitzige Fieber, Entzündungen der Eingeweide, die Tobsucht, Schlagflüsse, und der Tod darauf erfolgt sind.

3) Indianischer oder Spanischer Pfeffer.

Capsicum annuum L. Piper indicum. Franz. Poivre d'Inde. Es giebt Ostindischen und Westindischen Letzterer ist der eigentliche Spanische Pfeffer, welcher in Brasilien und Guinea wild wächst, in den warmen Europäischen Ländern aber, nemlich in Spanien, Portugall und dem mittägigen Frankreich, aus dem Saamen gezogen wird. Die Schoten haben nach ihren Abarten eine unterschiedene Figur und Farbe. Gemeiniglich sind die des Spanischen Pfeffers roth, an dem einen Ende eyförmig, und am andern zugespitzt, und in ihrem gelblichen und trockenem Marke sitzen nierenförmige zusammengedrückte Saamen. Sowohl die Schoten als die Saamen haben einen sehr beissenden und brennenden Geschmack, der am stärksten im Ostindischen, etwas schwächer im Westindischen oder Spanischen Pfeffer ist. Es ist auch merkwürdig, daß aller Indianische Pfeffer, wenn er noch grün und halb reif ist, eine grössere Schärfe hat, als der reife. Die Indianer essen die ganz rohen Früchte; aber dieses kann man in Europa nicht thun, ohne sich den Hals und Gaumen zu verbrennen. Man überzieht diese Früchte mit Zucker, und bedienet sich derselben auf langen Seereisen. Die grünen läßt man einige Monate in Eßig liegen, und, nachdem dadurch ihre Schärfe gemildert worden, braucht man sie statt der Capern oder der Indianischen Kresse an den Speisen. Man benimmt auch dem Indianischen Pfef-

ser seine allzugroße brennende Schärfe auf folgende Art: Die Schoten werden im Schatten getrocknet, in einem Tiegel gedörret, in Stücken zerschnitten, zerrieben, und mit Mehl und Sauerteig zu einen Teig gemacht, aus welchem man im Ofen kleine Brodte backt, die in Stücken geschnitten, und ganz getrocknet, und dann zu Pulver gestoßen werden. Dieses ist das sogenannte **Brasilianische Pulver**, dessen sich die Indianer bedienen, alle Arten der Speisen zu würzen.

4) Jamaicanischer Pfeffer.

Amomum spurium Piper odoratum Jamaicense. Es sind Beeren von einer Pflanze, die bey **Linné** Myrtus Pimenta heist, und in Jamaica einheimisch ist. Die reifen Beeren sind glänzend schwarz; man versendet aber die getrockneten unreifen. Solche sind von unterschiedener Größe, wie eine Erbse, castanienbraun, rund, mit einem Nabel versehen, und runzlicht. Jede Beere hat zwey Fächer, in deren jedem ein Saame sitzt, der zusammengedrückt, einfach, braunroth, und rund ist, und einen scharfen, fast aus Gewürznägeln, Zimmt, und Pfeffer zusammengesetzten Geschmack und Geruch hat. Daher haben auch diese Beeren den Namen **Allerley Gewürz**. Sie sind angenehmer und gelinder als der Pfeffer, und, weil sie von den **Engländern** statt desselben an den meisten Speisen genommen werden, nennt man sie auch **Englisches Gewürz**. Sie haben übrigens die Eigenschaften der hitzigen Gewürze.

5) Cubeben.

Cubebae. **Franz.** Poivre a queue. Die Pflanze wächst auf den Inseln **Ceylon, Java, Malabar, Bourbon.** Die Beeren sind rund, runzlicht, dem Pfeffer ähnlich, doch etwas größer, und mit einem langen dünnen

nen Stiel versehen, und haben unter einer aschgrauen Rinde ein braunschwarzes, glattes, innwendig weißes Korn, dessen brennender, scharfer, und gewürzhafter Geschmack gelinder ist als am Pfeffer. Ihr wesentliches Oel ist zwar sehr gemäßigt, aber die harzigten Theile sind scharf und hitzig. Man überzieht sie auch mit Zucker. Man glaubt, daß sie auf eine vorzügliche Art gegen den Schwindel helfen, und würklich bedient man sich ihrer mit Nutzen gegen den Magenschwindel, wenn man alle Morgen nüchtern sieben oder zehn Cubeben verschluckt. Sie heißen noch **Schwindelkörner, Hauptkörner.**

6) Cardamom.

Es giebt einige Arten des Cardamom, allein in den Küchen brauchet man am meisten und liebsten den **kleinen Cardamom,** der darum auch **gemeiner Cardamom** heist, und aus **Ceylon** und **Malabarien** von einer Pflanze kommt, welche **Linné** Amomum Cardamomum nennt. Sie trägt Früchte, die traubenweise nebeneinander sitzen, und den Weintrauben sowohl in der Gestalt, (welche bey einigen rund, bey andern länglich, und noch bey andern spitzig ist) als auch in Ansehung ihres angenehmen und säuerlichen Geschmacks, den sie im frischen Zustande haben, ziemlich gleichen. Die frischen Früchte sind mit einer grünen, etwas dicken, der Länge nach mit sehr feinen Reifen eingekerbten, und wäßerigten oder saftigen Schale bedeckt, welche, wenn die Frucht reif abgenommen, und getrocknet ist, eine röthlichweiße Farbe bekommt, und auch dünner wird. Inwendig ist sie mehrentheils durch kleine Häutchen, die sich leicht zerreissen lassen, in drey besondere Fächer oder Behältnisse abgetheilt, deren jedes wieder durch ein häutiges und zartes Blättchen, die Mitte durch, zertheilt ist, in welchen Abtheilungen die Körner liegen. Diese Körner haben eine

eine eckigte runzliche Gestalt, auswendig eine rothe oder röthlichgelbe, und inwendig eine weiße Farbe. Ihr Geschmack ist scharf, bitter, gewürzhaft, und Campherartig. Nach Deutschland werden die Cardamomen gemeiniglich noch in ihren Hülsen aus Holland gebracht. Man muß diejenigen wählen, welche frisch, von außen blaß, fein voll und fest verschlossen sind, sich nicht leicht zerbrechen lassen, und nicht wurmstichig, inwendig aber mit röthlichen, stark riechenden, scharf und gewürzhaft schmeckenden Körnern angefüllt sind. Diejenigen Körner, die schon aus den Hülsen ausgemacht sind, haben schon etwas von ihren Kräften verloren, und sind daher nicht so gut, als die, welche noch in den Schalen stecken. Man thut auch wohl, wenn man die Hülsen nicht ehe eröfnet, als bis man die Körner gebrauchen will. Sowohl das wesentliche Oel als auch die harzigten Theile in den Cardamomen sind sehr scharf und brennend. Jedoch ist ihre Würkung gemäßigter, als in vielen andern Gewürzen.

7) Paradiskörner.

Grana Paradisi Malleguetta. **Franz.** Graines de Paradis. Poivre de Guinée. Die Pflanze ist Amomum grani paradisi, und wächst im westlichen Africa. Man bringt diese Körner in ihrer Frucht zu uns. Dieselbe ist getrocknet länglich, von der Größe und Gestalt einer Feige, die an ihrem obersten Theil einen breiten und zirkelrunden Nabel hat, und unter einer Schale in drey aus der Mitte des Nabels herausgehenden Fächern viele Körner enthält. Gedachte Schale ist dünn, zähe, und biegsam. Sie besteht aus verschiedenen Fäserchen, ist der Länge nach eingekerbt, und von Farbe braun oder röthlich. Die Körner sind klein, ungleich, eckigt, glänzend, röthlich oder braun, zuweilen auch schwärzlich, inwendig aber weißlich, und durch verschiedene sie bedecken-

de

de Häutchen unterschieden. Sie haben einen scharfen, wie Pfeffer und Ingwer brennenden Geschmack, und werden, statt des Pfeffers, zum Würzen der Speisen gebraucht. Die Schote, in welchen sie enthalten sind, hat vieles mit den großen Cardamomen gemein, und daher werden sie von vielen Schriftstellern damit verwechselt.

8) Vanille.

Die Pflanze, welche die **Vanillenbohne** trägt, heißt **Vanillenwinde**, Epidendron Vanilla, und wächst in Jamaica, Mexico, und Peru. Die Frucht oder Schote ist zusammengedruckt, schmal und länglich rund, etwas runzlich, weich, und sehr glänzend fettöligt, von dunkelbrauner Farbe, auswendig zähe, inwendig aber mit einem bräunlichen Mark versehen, worinn eine Menge kleine, schwarze, glänzende Körner sitzen. Wenn die Schote frisch ist, hat sie einen so durchdringenden Geruch, daß derselbe bey vollblütigen und empfindlichen Personen Kopfschmerzen erreget. Schon getrocknet hat sie noch einen überaus starken balsamischen Geruch, und einen öligten, scharfen, gewürzhaften Geschmack. Weil die Bohnen sehr öligt sind, so verderben sie leicht. Damit sie also dauern mögen, und über Meer verschickt werden können, werden sie mit feinem zerstoßenen Canarienzucker bestreut. Diese Bohne ist ein sehr hitziges Gewürz, welches man am meisten zur Verfertigung der Chocolate brauchet.

9) Lorbeeren.

Der gemeine Lorbeerbaum, Laurus nobilis, franz. Laurier, wächst nicht allein in Asien und Griechenland, sondern kommt auch in den südlichen Ländern von Europa, in Italien, Frankreich, Spanien, und Portugall häufig in den Wäldern und in den Gärten in freyer Luft fort;

fort; er blühet in diesen Ländern im May, und bekommt im October reife Früchte. In Holland, England, Deutschland, und andern kältern Gegenden kann man ihn nur in den Gärten, wo er genug beschützt ist, oder in Gewächshäusern, ziehen. Die Beeren werden zur Arzney, die Blätter aber als Gewürz an den Speisen gebraucht. Diese stark riechenden Blätter haben einen scharfen, gewürzhaften, und etwas bittern Geschmack, und haben nicht so hitzige Würkungen als die Beeren. Die Blätter gehören also zu den gelinde erwärmenden magenstärkenden Gewürzen.

10) Wacholderbeeren.

Der **Wacholderbaum**, Iuniperus. *Franz.* Genievre, wächst allenthalben in Europa, und am meisten in dessen nordlichen Ländern. Auf trocknen Hügeln bleibt er nur ein Strauch, in den Wäldern und Gärten aber ist er ein beträchtlicher Baum. Seine Beeren werden allein in der Küche gebraucht. Sie haben unter einer schwarzen Haut ein süßes, schleimigtes, gewürzhaftes, angenehmschmeckendes Mark mit drey Saamen. Sie sind eine vortrefliche schleimzertheilende, harntreibende, eröfnende, und magenstärkende Arzney, deren man sich in kalten Naturen sehr oft gegen die Schwäche des Magens, gegen den feuchten Husten und Asthma, gegen wassersüchtige Zufälle, gegen die Verstopfung der Leber, und gegen Steinschmerzen mit dem grösten Nutzen bedienet. Statt der etwas hitzigen Beeren kann man in ebenerwehnten Krankheiten, wenn es nöthig ist, das gelinder würkende Mus mit und ohne Zucker, oder den aus den Beeren mit Wasser abgekochten und mit Zucker versüßten Trank, verordnen.

11) Jngwer.

Die Pflanze, Amomum Zinziber. **Franz.** Gingembre, wächst in Indien, vornemlich in **Malabarien, Ceylon, Java,** und **Jamaica.** Die Wurzel ist allein in Gebrauch. Die Indianer essen die frische Wurzel, welche weniger Schärfe hat als die getrocknete, wie Gemüse; sie machen solche auch mit Zucker oder mit Eßig ein. Der trockene Jngwer dient ihnen ebenfalls, wie uns, zum Gewürz. Zu uns wird diese Wurzel geschickt, nachdem ihr die Haut abgezogen, sie in Wasser gekocht, und an der Sonne getrocknet worden. Sie ist eine lappichte Wurzel, deren Lappen verschiedentlich gestaltet, und am Ende rund sind. Sie ist runzlicht, auswendig weiß, oder gelblich, oder grauroth, inwendig rothgelb, von einem eigenen Geruch, und einem scharfen gewürzhaften Geschmack. Der weiße Jngwer hat vor dem braunen und rothen den Vorzug. Diese Wurzel kommt ihren Kräften nach dem Pfeffer nahe, doch ist ihre Würkung schwächer. Denn ihr wesentliches Oel ist gemäßigter, und die scharfen brennenden harzigten Theile sind in einem schleimigten gummichten Wesen ziemlich eingewickelt. Doch ist der Jngwer allemal ein hitziges Gewürz, welches vorzüglich gebraucht wird, den trägen Magen zu reitzen, und den in demselben sitzenden dicken Schleim zu zerschneiden. Man hat ihn auch mit Zucker überzogen.

12) Calmus.

Acorus. Calamus aromaticus. **Franz.** Roseau odorant. Auch **Ackerwurz, Ankerwurz, wohlriechende Schwerd-Lilie,** genannt. Es ist eine Wasserpflanze, deren Blätter sehr dem Schilfe oder der Schwerdlilie gleichen. Die Wurzel ist länglich, etwas platt, eines Fingers dick, an der äußern Schale gleichsam gliederweise abgetheilt, knopfigt, zaserigt, und lieget horizontal

auf

auf dem Boden des Wassers. Die zwischen den Händen zerriebenen Blätter geben einen starken gewürzhaften Geruch. Noch angenehmer und gewürzhafter riecht die Wurzel, welche äusserlich gelbroth, inwendig weiß und schwammigt ist, sich leicht zerbrechen läst, und einen bittern auf der Zunge brennenden Geschmack hat. Ihre Güte wird daran erkannt, wenn die Stengel dick und frisch, und von den kleinen Nebensprossen wohl gesäubert sind, imgleichen wenn das Mark noch weiß ist; denn wenn solches alt ist, wird es gelb und mehligt, als wenn es von Würmern gefressen wäre. Der auf dem Lande wachsende oder in Gärten gezogene Calmus hat einen weit stärkern Geruch, als der im Wasser wächst. Man kauet die mit Zucker überzogene oder trocken eingemachte Wurzel als eine Magenstärkung und gegen die böse Luft.

In dem **morgenländischen Indien**, in **Egypten**, und dem **nördlichen China** wächst eigentlich die **wahre Calmuswurzel**, die man auch **Indianisches Rohr** nennt. Sie unterscheidet sich von dem gemeinen Calmus darinn, daß sie kleinere und dünnere Wurzeln hat, welche rothbraun sind, angenehmer riechen, leicht bitter, gewürzhaft, und weniger scharf schmecken. Die **Indianer** würzen die Fische und das Fleisch damit.

13) Gewürznägelein.

Caryophylli aromatici. Franz. Cloux de Gerofle. Sie sind die Blumenknospen eines Baums, der sonst auf allen **Moluckischen Inseln** wild wuchs; nachdem er aber dort, kraft eines Vertrages zwischen den Holländern und dem Könige von Ternate, aller Orten verheeret worden, so wird er nunmehr ganz allein auf der Insel Amboina gebauet. Die Holländische Ostindische Compagnie ist seit nunmehr anderthalb hundert Jahren ganz allein

im

im Besitz des sehr einträglichen Handels mit diesem Gewürze, wovon eine so überflüßige Menge hervorkommt, daß man nach Rumphs Zeugnis jährlich an zwey Millionen Holländische Pfunde einerndten kann. Der Gewürznägeleinbaum (Caryophyllus aromaticus) ist ein schöner Baum, der in Ansehung seiner Krone und deren Blätter dem Lorbeerbaum gleichet, und oft die Größe einer Büche erreichet. Die jungen Blätter kommen an diesem Baume im May zum Vorschein, und bald hernach zeigen sich auch an den Enden der dünnen Zweige Büschel oder Sträuße von Blumenknöpfen, welche nach vier Monaten die Figur der Gewürznägelein bekommen, indem sie nach oben zu allmählig dicker werden, und daselbst vier Spitzen haben, zwischen welchen ein rundes Kügelchen sitzt. Dieses Kügelchen öfnet sich bey einigen in vier sehr blaulichte Blumenblättchen, bey andern aber bleibt es verschlossen. In beyden Fällen bekommt inzwischen das Nägelein, das bisher grün war, eine blutrothe Farbe; und diese Farbe zeigt an, daß sie nun zum Einsammlen tauglich sind. Man bricht diese Knospen ab, ehe sich die Blume öfnet, sodann trocknet man sie erst über Rauchfeuer, und hernach in der Sonne. Davon werden sie runzlicht und braunroth. Sie haben einen starken Geruch, und einen gewürzhaften, scharfen, auf der Zunge brennenden Geschmack. Wenn man diese Knospen am Baume zeitig werden lässet, so entstehen Früchte, die man **Mutternelken**, Antophylli, franz. Meres de Geroffle, nennet. Diese sind etwa einen Zoll lang, bauchigt, gehen an beyden Enden ein wenig zusammen, haben unten einen kleinen Stiel, oben einen in vier Stücke geschnittenen Nabel, in dessen Mitte ein kleiner Griffel zu sehen ist; unter ihrer braunrothen und dünnen Schale sitzt eine schwarze und glänzende Substanz, die durch eine Furche der Länge nach in zwo Hölen getheilt wird; sie haben den nemlichen Geruch und Geschmack wie die Nelken,

nur in weit geringern Grade. Man vermischt und verfälscht die rechten Gewürznelken oft damit, wie auch mit den **wilden Krautnägelein**, (Caryophyllus sylvestris *Rumphii*) welche gar nicht aromatisch sind, fast gar keinen Geschmack haben, weis und blas aussehen, und größer sind als die rechten Nelken. Diejenigen Gewürznelken sind die besten, welche rothschwarz, fett, und glänzend aussehen, scharf an Geschmack sind, und die Finger, wenn man sie drückt, fett und feucht machen. Die grünen frischen Nelken essen die Indianer mit Zucker eingemacht. Die getrockneten dienen bey uns als Gewürz; sie sind aber sehr feurig, erhitzen das Blut gewaltig, reitzen unsere Fasern zu stark, und müssen nur sparsam gebraucht werden. Die Mutternelken haben gelindere Würkungen, und die Holländer pflegen sie frisch mit Zucker zu überziehen, und auf ihren Seereisen nach der Mahlzeit zu essen, um die Verdauung zu befördern, und den Scharbock zu verhüten.

14) Zimmt. Canel.

Der Zimmtbaum oder **Canelbaum**, Laurus Cinnamomum, gehört eigentlich auf der Insel Zeylon zu Hause, wo er in gröster Menge zu finden; er wächst aber auch auf andern Inseln von Ostindien, vornemlich in Sumatra und Borneo, desgleichen in Malabar. Jedoch ist der Zeylonische Zimmt der beste, und die Ostindische Compagnie der Holländer treibt mit demselben das Monopolium. Bis jetzt haben es weder die Engländer noch Franzosen dahin bringen können, von denjenigen Zimmtbäumen, welche theis auf andern Ostindischen Inseln theils in America wachsen, eine Zimmtrinde zu bekommen, welche in der Stärke und Annehmlichkeit des gewürzhaften Geruchs und Geschmacks dem Zeylonischen Zimmt gleich käme. **Der Zeylonische Zimmtbaum**

hat

hat gemeiniglich die Größe eines Oelbaums oder Zwetschenbaums, und blühet im Jenner mit weißen geruchlosen Blumen, worauf mit der Zeit oliven- oder eichelförmige Früchte folgen, welche anfänglich grün sind, hernach roth und schwarz werden, und einen Geruch haben, der den Gewürznelken nahe kommt. Die Wurzel des Baums hat einen starken Campher geruch. Seine Blätter, wenn sie noch ganz jung sind, und erst ausschlagen, haben eine sehr schöne purpurrothe Farbe, und werden hernach erst grün. Wenn man sie zerreibt, so geben sie einen Geruch von sich, der gleichsam aus dem Geruche von Gewürznelken und Wacholder vermischt ist. Der Stamm und die Aeste haben eine doppelte, oder eigentlich eine dreyfache Rinde. Die äußere Rinde ist grau, ohne Geruch und Geschmack. Die zwo innern Rinden, welche sehr fest zusammenhängen, machen den Zimmt aus, wiewohl das aromatische, flüchtige, und wohlriechende Oel nur allein in der innersten dünnen Rinde seinen Sitz hat, die sich aber von der andern, welche bey dem Austrocknen auch davon durchdrungen wird, nicht absondern lässet. Die abgeschälte Zimmtrinde wird, nachdem man sie von der äußern grauen Schale abgelöset hat, in die Sonne gelegt, wo sie nach und nach trocknet, und sich in lange, dünne, braune Röhren zusammenrollet. Unter dieser Gestalt wird sie eingepackt, und nach **Europa** verschickt.

Die Zimmtbäume müssen ein gewisses Alter haben, ehe ihre Rinde zur rechten Reife gelanget. Diejenigen, welche in Thälern wachsen, wo ein trockenes, sandigtes, und zartes Erdreich ist, sind nach dem fünften Jahre vollkommen; die andern aber, die in einem feuchten und leimigten Boden stehen, müssen sieben bis acht Jahre alt werden, ehe ihre Rinde reif, und zum Abschälen tauglich ist. Bey einigen Bäumen bleibt die Rinde bis ins

funfzehnte oder sechszehnte Jahr gut; bey andern aber, die in einem schlechtern Boden stehen, verlieret sie ihre guten Eigenschaften ehe. Die Stämme werden nemlich nach Verlauf gewisser Jahre endlich bey allen dicker, die Rinde verliert die Süßigkeit und Annehmlichkeit ihres aromatischen Geschmacks, und wird so dick, daß sie sich bey dem Trocknen nicht mehr zusammenrollet.

Das Abschälen der Rinde geschieht gemeiniglich im Maymonat. Darauf sterben zwar die entblößten Bäume ab. Allein wenn man den Stamm abhauet, so schlagen bald hernach aus der Wurzel viele junge Zweige aus, welche nach fünf oder sechs Jahren zu Bäumen von gehöriger Größe, und mit einer tauglichen Rinde versehen, aufwachsen. Ueberdis entstehen auch viele junge Bäume aus den Früchten, welche theils von selbst abfallen, theils von gewissen Tauben, welche sie fressen, und ihre Jungen damit füttern, ausgestreuet werden. Es ist also wohl so leicht kein Mangel an Zimmtbäumen auf Zeylon zu befürchten.

Der Zimmt hat einen ungemein lieblichen Geruch, und einen scharfen durchdringenden, sonst aber angenehmen, aromatischen, und süßlichen Geschmack. Deswegen ist er ein sehr beliebtes Gewürz, vornemlich an Milchspeisen, Weinsuppen, und Obstgemüsen. Er hat große herzstärkende, magenstärkende, das Blut erwärmende Kräfte. Weil er aber sehr hitzig ist, muß man bey dessen Gebrauch wohl auf die Beschaffenheit der Naturen sehen, und nach deren Verschiedenheit den Zimmt entweder gestoßen oder in ganzen Stücken brauchen. Das Zimmtwasser ohne Wein ist nicht hitzig; es ist erquickend und gelinde stärkend, und für Kranke und Schwache, selbst in der Fieberhitze, wenn solche nur nicht zu groß ist, an den Speisen, und in Suppen und

Tränken, eine gute Stärkung. Ein Thee von Zimmt wird von einigen getrunken, um die monatliche Reinigung zu befördern, aber dieses Mittel ist oft gefährlich, und erfordert einen behutsamen Gebrauch. Man hat auch mit Zucker überzogenen Zimmt. Man muß den Zimmt niemals gestoßen aufheben, weil er alsdenn leicht zu verderben pflegt.

15) Safran.

Crocus sativus. Franz. Saffron. Die Pflanze, welche eine Zwiebelwurzel hat, wächst in den Morgenländern, vornemlich in Natolien und im Archipelagus. Nunmehr wird sie in Italien, England, Frankreich, Ungarn, Oesterreich, und Böhmen, auf den Feldern und in den Gärten gebauet. Nach dem Orientalischen hält man den Ungarischen und Oesterreichischen für den besten. Die Pflanze hat schmale streifigte Blätter, einen kurzen Stengel, und purpurviolette Blumen, in deren Mitte drey oder mehrere Fäden oder Zäserlein von einer Purpur- oder Goldfarbe hervorkommen. Diese Fäden sind der Safran, den wir als Gewürz und Arzney brauchen. Der aufrichtige und gute Safran muß purpurroth, zwar glänzend, aber nicht schmierigt und feucht, sondern trocken und zerbrechlich seyn. Er hat einen eigenen durchdringenden Geruch, und einen bitterlichen gewürzhaften Geschmack, und färbt das Wasser gelb. Derjenige Safran taugt nichts, der sich feucht oder fett anfühlen läßt, der die Finger, wenn man ihn dazwischen drückt, nicht färbt, der nur wenig oder nicht gehörig riechet, oder der mit vielen weißen und hellgelben Fäden vermischt ist.

In den Morgenländern, in der Türkey, in Italien, und Frankreich ist der Safran ein Gewürz, dessen

man sich häufig an den Speisen bedienet. Labat schreibt, der beste Reiß von der Welt verliere die Hälfte seines Werths, wenn nicht eine gute Dosis Safran daran wäre; derselbe gebe ihm eine angenehme Farbe, einen guten Geschmack, und einen aromatischen Kopfstärkenden Geruch. Bey uns braucht man ihn auch an einigen Speisen und an einigen Kuchen. Der Safran ist so hitzig nicht, als man sonst geglaubt hat. Er hat starke auflösende Kräfte, und ist darum ein sehr gutes Brustmittel; er führt auch die Unreinigkeiten und das Geblüte aus der Gebärmutter ab. Aber wenn man ihn häufig zu sich nimmt, macht er den Umlauf der Lebensgeister langsamer, weswegen er auch schmerzstillend ist; er betäubet den Kopf, macht wahnwitzig, und bringt wohl gar den Tod. An der Richtigkeit derjenigen Erfahrungen, nach welchen er ein tödtliches Lachen hervorgebracht haben soll, wird noch billig gezweifelt. Es ist glaublich, daß der gekochte oder mit warmen Speisen vermischte Safran schwächer würke, und seine flüchtige geistig-öligte Theile verliere, in welchen, nach Cartheusers Versicherung, die Kraft allein liegt. Denn die Orientaler genießen ihn doch in großer Menge ohne Schaden.

16) Kümmel.

1) Carum. **Franz.** Carvi. **Feldkümmel. Wiesenkümmel. Mattenkümmel. Speisekümmel. Karve. Garve.** Er wächst allenthalben in **Europa**; der aus **Franken** und **Thüringen** wird für den besten gehalten. Er wächst auf Wiesen und Feldern, wird aber auch in den Gärten gebauet. Er hat hohle knöpfigte Stengel. Die Kronen sind weiß, und bringen hernach kleine Saamen, welche auf der einen Seite erhaben, auf der andern hohl, übrigens krumm, länglicht, gestreift, und schwärzlich sind, angenehm riechen, und brennend scharf und gewürz-

gewürzhaft schmecken. Dieser Kümmel ist ein gewöhnliches und gutes Gewürz an blähenden und schwerverdaulichen Speisen. Er hat vorzügliche blähungstreibende Kräfte, und ist in Colicken und andern Blähungszufällen, die nicht von Krämpfen entstehen, ein herrliches Haußmittel. Man isset ihn dann häufig in Biersuppen oder Fleischbrühe, oder man trinkt den Kümmelthee oder Kümmelbranntwein. In den Flatulenzen der Hypochondristen, der hysterischen Personen, und woran die güldene Ader Schuld ist, schadet der Kümmel mehrentheils, weil sein Reitz auf empfindliche Nerven den Krampf vermehret. In obgedachten Zuständen hilft der Anis besser, weil er zugleich krampfstillend ist. Man hat auch mit Zucker überzogenen Kümmel. Die Wurzel des Kümmels, wenn sie noch zart und frisch ist, kann man wie Petersilienwurzel am Fleisch kochen, oder auch zum Salat, wie die Zuckerwurzeln, gebrauchen. Sie ist aber nicht so blähungstreibend als der Saame.

2) Cuminum. **Gartenkümmel. Römischer Kümmel. Welscher Kümmel. Pfefferkümmel.** Er wächst in **Egypten** und **Palästina** wild, in Sicilien und **Maltha** wird er gebauet. Hie und da hat man ihn auch in unsern Gärten. Der beste kommt aus Italien zu uns. Die Pflanze hat eine weiße und dünne Wurzel, aus welcher ein anderthalb Spannen hoher mit vielen Nebenzweigen besetzter Stengel kommt. Die Blätter sind fast dem Fenchelkraut gleich, jedoch kleiner und kürzer. Die Blumenkrone ist auch fast wie am Fenchel. Der Saame ist groß, länglich, gestreift, graugelb; er hat einen schwächern gewürzhaften Geruch und Geschmack, als der Wiesenkümmel, hat auch einen etwas bittern und nicht so angenehmen Geschmack. Man braucht daher diesen Kümmel weniger an den Speisen, und mehr zur Arzney.

17) Coriander

Coriandrum sativum. Im gelobten Lande und in Italien wächst er wild, bey uns wird er in den Gärten gebauet. Die Pflanze hat einen runden, glänzenden, und mit vielen Zweigen versehenen Stengel. Die Blumen sind weiß, und klein, und stehen in Kronen beysammen, wie die Petersilienblüte. Die Saamenkörner sind rund und hohl gestreift, und haben, wenn sie noch frisch sind, einen starken, etwas stinkenden, den Kopf einnehmenden Geruch, der leicht Schwindel verursachet. Auch haben alle andere Theile der Pflanze im frischen Zustande einen Gestank nach Wanzen. Die alten Aerzte hielten den frischen Coriander für ein Gift. Jetzt glaubt man das nicht. Inzwischen läst man doch den Koriandersaamen erst eine Weile liegen, und trocken werden, ehe man ihn im Brodte, in den Kuchen, und an andern Speisen brauchet. Der trockene Coriander hat keinen unangenehmen Geruch, und einen ziemlich lieblichen gewürzhaften Geschmack. Man hat ihn auch mit Zucker überzogen.

18) Anis.

Pimpinella Anisum. Er wächst in Egypten und Syrien wild. In Deutschland wird er auf den Aeckern in Menge gebauet, vornemlich um Gotha und Erfurt, in ganz Thüringen und Franken. Die Wurzel ist lang, weiß, und zart; der Stengel läuft in viele Zweige aus, und ist vier bis fünf Fuß hoch; die Blätter sind schmal, gezackt oder gekerbt, und von angenehmen Geruch; die Blumen formiren eine Krone oder Dolde; die Frucht ist länglicht, und besteht aus zwey kleinen, erhabenen, hohlgestreiften, und dicht zusammensitzenden Saamenkörnern, welche der Anissaamen sind. Dieser Saamen ist grau mit grün vermengt, hat einen lieblichen gewürzhaften

haften eigenen Geruch, und einen süßen und etwas scharfen Geschmack. Die Dolden oder Kronen vom Anis werden, wie Fenchel, mit kleinen Gurken in Eßig eingemacht. Den Saamen backt man im Brodte, und nimmt ihn auch zuweilen an den Speisen. Er ist aber, wenn man ihn ganz, oder mit Zucker überzogen, kauet, oder als Thee trinket, eines der sichersten, gelindesten, und würksamsten Brust- und Magen-Mittel, und darum als eine Hausarzney sehr zu empfehlen. Denn er stärkt den Magen und die Lungen, löset den Schleim und die dicken Säfte in beyden Eingeweiden auf, treibt die Blähungen, und lindert die Brust- und Magen-Krämpfe. Daher bekommt er meistens den empfindlichen Naturen besser, als alle andere windtreibende Mittel, den Fenchel ausgenommen, der völlig wie der Anis würket, nur nicht so angenehm schmecket. Man macht auch allerhand Anis-Gebackenes. Der Anisbranntwein ist für starke Leute.

19) Fenchel.

Anethum Foeniculum. Franz. Fenouil. Der **gemeine deutsche Fenchel** wird in unsern Gärten gebauet. Er hat einen langen und dicken Stengel, der auswendig mit vielen zarten haarförmigen Blättern geziert, inwendig mit einem weißen Mark ausgefüllt ist. Die Blumen sind gelb und in Büscheln. Der Saame ist länglicht, halb rundlich, und halb platt, von lieblichem Geruch, und süßlicht scharfem Geschmack. Die Wurzel ist weiß und wohlriechend, und schmeckt bitterlich scharf. Die ganze Pflanze hat große auflösende, schleimzertheilende, und erwärmende Kräfte, und wird in Brust- und Magen-Krankheiten, und gegen verstopfte Eingeweide, vielfältig zur Arzney gebraucht. Man bedient sich dazu der Wurzeln und des Saamens, welcher letzte aber ge-

würzhafter und hitziger ist, als der Anissaamen. Hoffmann nahm die trockenen Wurzeln zu seiner eröfnenden Brühe. Die halbreifen Blumendolden, wenn sie noch keine Körner haben, werden entweder mit kleinen Gurken oder Schminkbohne, oder auch allein, in Eßig und Salz, eingemacht. Der Saamen wird im Brod gebacken, oder mit Zucker überzogen. Der Römische Fenchel, der auch Welscher oder Cretischer Fenchel heist, hat einen stärkern und markigtern Stengel, und größere, süßere, und lieblichere Saamen. Die geschälten frischen Stengel isset man in Italien roh allein, oder mit Salz und Eßig.

20) Dill.

Anethum graveolens. Franz. Anet. In Portugall und Spanien wächst die Pflanze wild. Bey uns wird sie allenthalben in den Gärten gebauet. Sie ist fast dem Fenchel gleich, hat kleine zerspaltene Blätter, gelbe doldenförmige Blumen, einen dünnen, breiten, und scharf schmeckenden Saamen. Die ganze Pflanze hat einen starken Geruch. Man braucht den Büschel oder die Krone davon zum Einmachen der Gurken. Sie werden unten auf den Boden der Fässer, wie auch oben auf die Gurken, gelegt, und bringen denselben einen guten Geruch und Geschmack bey. Den Saamen braucht man im Quarkkäse, zum eingesalzenen Kappiskraut, zum eingemachten Pökelfleisch, und zu den Würsten. Dadurch bekommen alle diese Speisen einen angenehmern Geschmack, und werden auch verdaulicher. Das frische Kraut giebt den Karauzen und Giebeln, wenn sie damit gesotten werden, einen vortreflichen Geschmack. Die kleinen zerspaltenen Blätter, die sich an den Saamenstengeln befinden, sind, wenn sie gewaschen, und klein geschnitten worden, an das

Fleisch

Fleisch zu kochen, wie auch im Sauerkraut und in Suppen sehr gut zu gebrauchen.

21) Salvey.

Salvia. Franz. Sauge. Sie wächst im Mittägigen Europa wild; bey uns wird sie in den Gärten gebauet. Ihre Blätter werden allein gebraucht. Man spickt damit die Hammelbraten und Schinken, braucht sie zum Aale und an Fleischbrühen, backt sie auch mit Eyern in einer Pfanne. Mit warmen Wasser oder Wein ausgezogen, geben sie einen stärkenden und blutreinigenden Trank, der in vielen Lungen- und Magen-Krankheiten, wie auch gegen die von Erschlaffung der festen Theile herrührenden Nachtschweiße, und gegen den Ausfluß der Milch aus den Brüsten, der nach Entwöhnung des Kindes zurückbleibt, sehr zu empfehlen ist.

22) Meyran.

Origanum Majorana. Franz. Marjolaine. Er ist bey uns ein Gartengewächs. Er hat eyförmige weißliche Blätter von eigenem gewürzhaften Geruch und Geschmack. Wir brauchen solche als Gewürz am Fleisch, an den Fischen und Würsten.

23) Thymian oder Wurstkraut.

Thymus. Franz. Thym. Man braucht die zarten Stielchen, die mit kleinen eyförmigen Blättern, und in einem Quirl sitzenden Blümchen bekleidet sind. Sie sind weißlich, haben einen eigenen Geruch, einen gewürzhaften, angenehmen, stechenden Geschmack, und dienen als Gewürz an einigen Speisen, vornemlich an den Würsten.

24) Beyfuß.

Artemisia. Franz. Armoise. Seine Stengel sind dick, rund, streifigt, steif, braunroth, inwendig voll Mark, und auswendig mit wechselsweise gesetzten Blättchen versehen. Die Blätter sind ausgeschnitten und zerspalten, oben dunkelgrün und unten weißlich, wodurch sich die Pflanze leicht vom Wermuth unterscheiden läst. Seine Blüten, die oben an den Stengeln traubigt hervorkommen, sind klein, purpurbraun, und von angenehmen gewürzhaften Geruch. Der Beyfuß wächst von selbst auf den Aeckern und in den Gärten, ohne Cultur. Sein einziger Küchengebrauch ist, daß man die gebratenen Gänse damit ausfüllet, um sie schmackhafter und leichtverdaulicher zu machen.

25) Pfefferkraut. Saturey.

Satureja. Franz. Sariette. Die Pflanze wächst im Mittägigen Frankreich wild, bey uns wird sie in den Gärten gebauet. Sie hat dünne Stielchen, woran kleine, lanzettenförmige, spitzige Blättchen sitzen; ihr Geruch ist gewürzhaft, und der Geschmack der Blätter und Stiele ist stark und scharf. Man braucht das Kraut als Gewürz an einigen Speisen, vornemlich an den Bohnen; daher heist es auch Bohnenkraut.

Es

Es ist noch eine Art der Speisen übrig, bey welcher ich, mich lange zu verweilen, keine Lust habe, weil ich sie als bössaftige Speisen verabscheue. Die **Morcheln**, **Trüffeln**, **Schwämme** und **Bülze**, die von vielen Menschen begierig gegessen werden, sind keineswegs gesunde Speisen. Sie sind nicht allein saftlose, lederhafte, schwerverdauliche, zähe Körper, sondern ihr scharfer Geschmack und Geruch giebt auch schon zu erkennen, daß sie ein häufiges, flüchtiges, scharfes Salz in sich haben, wodurch sie das Blut erhitzen, und die Nerven zu stark reitzen. Die Menge dieses flüchtigen Salzes ist auch Schuld, daß die Schwämme leicht faulen und verderben, und daß unsere Säfte von häufig genoßenen Schwämmen gar bald in Fäulniß gesetzt werden. In diesem scharfen Salze liegt vermuthlich die giftige Eigenschaft so vieler Schwämme, die um so gefährlicher ist, da man nicht wohl die giftigen Schwämme von den eßbaren unterscheiden kann, und da es gewiß ist, daß nach Unterscheid des Clima, des Bodens, und der Witterung, eine und dieselbe Art Schwämme bald ohne Schaden hat können gegessen werden, bald aber als das größte Gift gewürket, und Leute getödtet hat. Man muß also jedermann für den Genuß der Champignons und anderer Schwämme warnen. Man läuft immer Gefahr dabey, wenn man sie gleich genau zu kennen glaubt, und wenn sie gleich mit Eßig und andern Säuren zubereitet werden. Denn selbst ein geübter Kräuterkenner hat Mühe, die schädlichen und unschädlichen Schwämme zu unterscheiden; und der Eßig kann wohl das

Gift schwächen, aber nicht ganz unterdrücken. Jedoch ist der mit Honig versüßte Eßig das beste Mittel, die schrecklichen Zufälle zu heben, welche vom Genuß giftiger Champignons entstehen. Nur muß man früh genug zu Hülfe kommen, und vor allen Dingen unverzüglich erst durch ein Brechmittel den Magen von der schädlichen Speise entledigen. Milch, Oel, laues Wasser, und dergleichen, hat man gegen das Gift der Schwämme ganz unkräftig befunden.

Register.

Register.

A.

Abricose 187.
Ackerbeeren 156.
Ackerwurz 271.
Adamsapfel 192.
Adelesche 230.
Adlasbeere 231.
Aepfel herbe 225. süße 148. weinsäuerliche 193.
Ahornzucker 121.
Allerley Gewürz 266.
Alphiton 46.
Amarelle 219.
Ananas 177.
Andarini 33.
Angurie 129.
Anis 280.
Ankerwurz 271.
Apfelsine 192.
Areßel 231.
Arlesbeere 230.
Alskirsche 230.
Artifi 104.
Artischocke 111. Unter= oder Jerusalems= 64.
Atsjaar 113.
Azarole 232.

B.

Bachbungen 246.
Bananas 152.
Batatten 64.
Baumöl 85.
Berberize 228.
Berbersbeere 228.
Bertram 254.
Besinge 210.
Bete 100.
Bettecarde 101.
Beyfuß 284.
Bikbeeren 210.
Binetsch 110.
Birnen 129. 233.
Blancmanger 73.
Blaukohl 110.
Blumenkohl 109.
Blumenmehl 32.
Bohnen trockene 54. welsche 124.
Bollen 258.
Bompernickel 23. 37. 38.
Boksbart 104.
Boretsch 242.
Borsdorferapfel 203.
Boyerbrod 117.
Brasilianisches Pulver 266.
Braunkohl 108.
Bremen 206.
Brißlauch 259.
Brocoli 109.
Brod 17—24.
Brodgallerte 35.
Brodtrank 35.
Brombeeren 206. 207.
Bromen 206.
Bruchbeeren 210.
Brunellen 205.
Brunnenkreße 252.
Buchecker 80.
Buchweizen 49. 50.

Bülze 285.
Burzelkraut 212.
Butterblume 239.

C.

Calmus 271.
Canarienzucker 117.
Candiszucker 119. 120.
Canel 274.
Capern 245.
Capucinerlein 252.
Cardamom 267.
Cardone 112.
Carfiol 109.
Caßonade 115.
Castanien 74. 76.
Champignons 285.
Cichorie 235.
Citrone 213.
Citronat 218.
Citrulle 129.
Commißbrod 23. 33. 37.
Confituren 119.
Coriander 280.
Corinthen 161.
Cornelkirsche 253.
Cubeben 266.
Cucumern 126.

D.

Darmbeere 231.
Datteln 173.
Dierlize 233.
Dill 282.
Doerling 233.
Dotteröl 67.
Draben 254.
Dragun 254.
Dünkelkorn 36.

E.

Eberesche 230.
Eibischbeere 230.
Eichel 82.
Elsbeere 231.
Elschbirle 231.
Endivie 238.
Englisches Gewürz 266.
Erbsen 54. 123.
Erdbeeren 207.
Erdmandeln 98.
Erbsel 228.
Erbshöfen 228.
Ertoffeln 58.
Eschrize 230.
Eschrößel 231.
Eßigdorn 228.

F.

Farinzucker 115.
Feigen 152. 153.
Feldbirn 223.
Felsengraß Isländisches 241.
Fenchel 281.
Festucie 33.
Fiallagräs 241.
Fiöregräs 123.
Flieder 244.

G.

Galgant 98.
Geléen 119.
Gerste 46.
Gerstenzucker 119. 120.
Getreide 9 bis 17.
Gewürze 259.
Gewürznägelein 272.
Gleiße 101.
Goldapfel 213.
Gort 46.
Grasmandel 98.
Griesmehl 32.
Grünkraut 110.
Gurken 126.

H.

Haber 44.
Habergrütze 45.
Haberwurzel 104.
Hagebutten 232.
Hagedorn 232.
Hasselnuß 79.
Hauptkörner 267.
Hederneßel 243.
Heidegraß 241.
Heidekorn 49.
Heidelbeeren 210. rothe 228.
Himbeere 155.
Hindläuft 235.
Hirse 48. 49.
Hoelperlebeere 228.
Hoerlize 233.
Hollunder 244.
Holzbirn 223.
Hopfen 244.
Hornkirsche 233.
Hülsenfrüchte 54.

J.

Jägerbeeren 210.
Ingwer 271.
Johannisbeeren 220.

K.

Käskohl 109.
Karve 278.
Kastenzucker 115.
Käyserfallat 254.
Kerbel 247.
Kirschen 163 bis 169. 219. 233.
Kleyentrank 36.
Knoblauch 255.
Knollen 58.
Königszucker 117.
Kohl 107.
Kohlrabi 107.
Kohlrüben 107.
Kopfensalat 251.
Kösbeeren 210.
Krähenbeere 227.
Kraftmehl 9 bis 12. 35. 36.
Krazbeeren 206.
Kreße 251 bis 253.
Krieke 206.
Kriefelbeeren 175.
Kronsbeeren 228.
Kümmel 278.
Kümmerlinge 126.
Kürbis 125.
Kuhreken 210.
Kurbeere 233.

L.

Lactuke 246.
Lattich 246.
Lauch 259.
Lazagnes 33.
Letsche 246.
Liebesapfel 213.
Limonie 514. 219.
Linsen 54.
Löffelkraut 253.
Löwenzahn 239.
Lorbeeren 269.
Lumpenzucker 114.
Lungenmoos 241.

M.

Macaroni 33. 34.
Mandeln 70 bis 74.
Mangold 100.
Maronen 74.
Maßholderzucker 122.
Maulbeeren 155.
Mays 42.
Meergraß, Isländisches 122.
Meerettich 250.
Mehl 17 bis 20.

Mehlbeere 231.
Mehldorn 232.
Mehlspeisen, rohe 18. 30.
Melanzenapfel 213.
Melde 111.
Melica 49.
Melis 117.
Metone 128.
Meyran 283.
Mispel 229.
Möllerbrod 232.
Moosbeeren 210. 227.
Morcheln 285.
Morelle 187. 210.
Moscovat 115.
Most 161.
Mostricht 255.
Musa 151.
Muscatenblume und Nuß 261.
Mutterkorn 38.
Mutternelken 273. 274.

N.

Nägelein 273.
Neßel 243.
Nudeln 33.
Nüße 68. 69.

O.

Obst 87 bis 95.
Oel 65. 66.
Oliven 84.
Orange 190.
Oxel 231.

P.

Palsternak 99.
Pappel 112.
Paradisapfel 152. 192.
Paradiskörner 268.
Pasten 119.
Pautkenbeeren 207.
Peperlepay 251.
Perlgraupe 47
Petersilie 101.
Pfaffenröhrlein 239.
Pfeben 126.
Pfeffer 263. 265. 266.
Pfefferkraut 284.
Pferdenuß 77.
Pfersiche 181.
Pflaumen 169 bis 173. 205.
Phaselen 124.
Pilau 42.
Pimpernuß 80.
Pinien 79.
Pisang 151.
Pistacien 80.
Polenta 44. 50.
Pomeranze 190.
Pomesine 192.
Pompelmoes 192.
Portulak 212.
Preußelbeere 228.

Q.

Quktschbeere 230.
Quitte 226.

R.

Radles 249.
Rahmbeeren 207.
Rapunzel 240.
Rauschgrün 227.
Rauke 254.
Rebs 107.
Reiß 40.
Rettich 249.
Reusch 228.
Robberbeeren 207.
Roggen 37.
Rohrbaum, Indianischer 113.
Rosinen 161. 162.

Roß=

Roßnuß 77.
Rothkohl 108.
Rüben gelbe 98. rothe 100. weiße 106. welke 106.
Rübenkerbel 251.
Rübenkohl 107.
Rübsen 107.
Rübsel 67.
Ruhrbeere 233.
Rum 121.

S.

Safran 277.
Saggina 49.
Sago 51.
Salat 89. Französischer 239. gemeiner 246.
Salsendorn 228.
Salsifi 103.
Salvey 283.
Saturey 284.
Sauerampfer 212.
Sauerbrod 39.
Sauerdorn 228.
Sauerkohl 109.
Savöyerkohl 109
Saurach 228.
Schalotte 258.
Scharbokskraut 253.
Scharfkohl 109.
Schifszwiebak 23.
Schlangenkraut 254.
Schlangenwurzel 103.
Schlehe 234.
Schminkbohnen 124.
Schnittlauch 258.
Schwaden 50.
Schwämme 285.
Schwarzbeeren 210.
Schwarzdorn 234.
Schweizerbohnen 124.
Schwindelkörner 267.
Scorponern 103.
Seichblume 239.
Senf 254. 255.
Söl 123.
Sorbenbeere 230.
Sorgo 49.
Spargel 104.
Speerbirn 230.
Spelz 36.
Speyerling 230.
Spierapfel 230.
Spinat 110.
Sporbeere 230.
Sproßenkohl 108.
Stachelbeeren 175.
Stachelnuß 80.
Stärkemehl 9 bis 12. 28.
Steinbeere 228.
Stekrübe 107.
Strangling 223.
Südkraut 109.
Süßwurzel, Arabische 98.
Sumpfbeere 227.
Syrup 114. 120.

T.

Tagliolini 33.
Tetinbeere 207.
Thaubeere 207.
Thelsbirle 231.
Thierlein 233.
Thomaszucker 115.
Thymian 283.
Tollapfel 213.
Trüffel 285.
Trunkelbeere 210.
Türkisches Korn 42.
Tyltebeere 207.

V.

Vanille 269.
Vermicelli 33.
Versig 228.
Vogelbeere 230.

W

W.

Wacholderbeere 270.
Wallnuß 77.
Warzenkürbis 126.
Waßerbungen 246.
Waßergauchheil 246.
Waßerkreße 252.
Waßermelone 129.
Waßernuß 80.
Waßerrübe 107.
Wegwart 235.
Weinnäglein 228.
Weinschädling 228.
Weinschierling 228.
Weintraube 156.
Weißdorn 232.
Weißkohl 109.
Weizen 24 Indianischer 42.
Weizenbrod 31.
Wersichkohl 109.
Wicken 54. 56.
Wiepen 232.
Wolkenbeere 207.
Würgebirn 223.
Wurstkraut 283.

Z.

Zaletti 44.
Zeitbeere 220.
Zelleri 192.
Zibeben 161.
Zibolle 258.
Zimmt 274.
Zirbelnuß 79.
Ziserle 233.
Zittwerkraut 254.
Zucker 113 bis 120.
Zuckerbranntwein 121.
Zuckerwurzel 97.
Zwiebel 257.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Zückert, Johann Friedrich, 1737-1778

D. Johann Friedrich Zückert des Teltowschen Creises aßistirender Physikus, der Römischkayserlichen Academie der Naturforscher, der Churmaynzischen Academie nützlicher Wissenschaften zu Erfurt, und der Gesellschaft Naturforschender Freunde zu Berlin Mitglied, von den Speisen aus dem Bd.: Zwote Fortsetzung.

Berlin 1778

Path. 1414 h-2,1/2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10475614-5
VD18 90546237